

IL MIO VINO

ALLA SCOPERTA DI GRANDI VINI SCONOSCIUTI

**IL VINO
DEL MESE**
**BARBERA D'ASTI
LAVIGNONE
2009**
PICO MACCARIO

PAG. 4

**LA GRANDE
DELUSIONE**
**EISWEIN
MARIA 2005**
HOFSTÄTTER

PAG. 25

IL PRODUTTORE
CANTINE
IANNELLA

PAG. 39

OTTOBRE 2010 - € 4,90



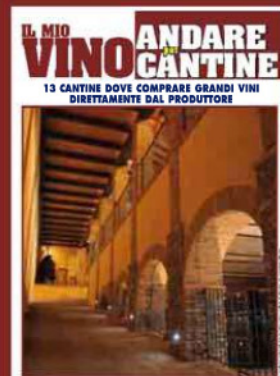
**SPECIALE
TALENTO**



**10 PAGINE
DEDICATE ALLO
"CHAMPAGNE
ITALIANO"**

PAG. 47

**ANDARE
PER CANTINE**



PAG. 91

IL MIO CASTELLO Spa

MENSILE - ANNO 9 - NUMERO 10 - OTTOBRE 2010



LA RUGIADA SI FA GOCCIA E LA GOCCIA, VERDE E BRILLANTE, CADE DA FOGLIA A FOGLIA. I COLORI DEL PAESAGGIO SI ACCENDONO SOTTO UNA BENEVOLE LUCE DORATA. QUI IL TEMPO SEMBRA ESSERSI FERMATO. QUI TUTTO È CALMO. QUI C'È SOLO LA NATURA, E SI MUOVE CAUTA. È LEI CHE FA NASCERE IL NOSTRO VINO, DA PIÙ DI UN SECOLO. È LEI CHE AL NOSTRO VINO DÀ NOBILI ORIGINI.

WWW.CASALTHAULERO.IT



CASAL THAULERO

Mascalzoni

Nel gergo dell'editoria, sia di carta stampata che televisiva, quando si parla di marchette si intende che un editore vende il contenuto della sua produzione editoriale.

Il meccanismo è semplicissimo, così come è semplice il mestiere più vecchio del mondo: se vuoi che le mie redazioni parlino bene di un tuo prodotto o di un tuo servizio mi devi pagare una certa quantità di euro.

Noi addetti ai lavori le chiamiamo "marchette" per sottolineare che in questo modo si vende ciò che non dovrebbe mai essere venduto: il contenuto della propria informazione e cioè quello che dovrebbe rappresentare il patrimonio più prezioso per un editore onesto.

In termini tecnici questa fattispecie si chiama "pubblicità occulta" proprio perché il servizio redazionale pagato dall'interessato nasconde quella che di fatto è una pubblicità bella e buona.

La pubblicità occulta è espressamente proibita nel nostro ordinamento e a sanzionarla in prima istanza dovrebbe essere l'Autorità Garante del Mercato. Dico dovrebbe perché, salvo rare e clamorose eccezioni, su questo punto L'Autorità in questione si muove con lentezza e frequenza davvero esasperanti.

Noi abbiamo molte volte denunciato, facendo nomi e cognomi, gli editori che praticano questa illecita attività e abbiamo anche segnalato come ormai la pratica è così diffusa da aver fatto superare ai protagonisti la soglia della vergogna. Quelle che una volta erano trattative tenute gelosamente nascoste fra l'editore disonesto e il cliente correo, oggi si sono trasformate in offerte avanzate alla luce del sole con tanto di listini.

E' come se una prostituta sul ciglio della strada, invece di attendere l'avvicinarsi della macchina e la richiesta a bassa voce del potenziale cliente, esponesse in bella vista un gran cartello con il prezzo delle sue prestazioni, comprese le varianti più ardite.

Immaginate infine che la prostituta in questione non fosse una povera disgraziata costretta a battere per sopravvivere. Immaginate invece di trovare all'angolo della strada, con il grande cartello di offerta delle sue prestazioni sessuali, una signora nota a tutti.

Mi direte che questa è una evenienza del tutto impossibile e io invece vi dimostro che ormai nulla è davvero impossibile. La RAI, Radio Televisione Italiana, è stata colta sul fatto.

Il merito va dato al settimanale "L'espresso" che ha scovato un documento riservato in cui si descrive nel dettaglio quanto bisogna sganciare se si vuole apparire in tv RAI, una sorta di listino-prezzi diviso per programma, ascolto medio e durata di queste vere e proprie "marchette". Si tratta di una "Proposta di piano di comunicazione" del valore di oltre un milione che la Direzione Sviluppo e Coordinamento Commerciale della RAI ha mandato di recente alla Regione

Sicilia, un piano - va detto - ancora non approvato.

Come dire che la marchetta è così istituzionalizzata in RAI da meritare che se ne occupi una Direzione Sviluppo e Coordinamento Commerciale.

Secondo quanto riportato da "L'espresso" e mai smentito degli interessati, nel fare la sua offerta la tv di Stato parla come un bravo venditore: *"La valorizzazione della cultura, della storia, delle tradizioni è tra gli obiettivi prioritari della Rai... Il piano comunicativo sarà redatto con il prezioso contributo ideativo della Regione Sicilia, che sarà il benvenuto per integrare il progetto con proposte ritagliate sulle specifiche necessità del territorio"*. Segue il tariffario delle prestazioni: un intervento di 3-4 minuti su "Uno mattina", contenitore storico di RaiUno, viene quotato 15 mila euro. Quattro gli "interventi" previsti per l'ente siciliano, per "un importo totale di 60 mila euro". Più cara "Linea Verde", che ha un ascolto medio tre volte superiore: per una puntata dedicata a un particolare territorio (immaginate un servizio per i vini prodotti a Trapani) ci vogliono 60 mila euro. Per ogni intervento su "Linea Blu edizione 2010", specializzata invece in località affacciate sulla costa, servono invece 25 mila euro: la durata della promozione, però, è di soli due minuti. In pratica, sono 138 euro al secondo.

Che dire.

Non credo vi siano parole adeguate a commentare un comportamento da mascalzoni di questo tipo.

Mi viene solo da aggiungere che qui non stiamo parlando della povera prostituta extracomunitaria costretta dalle crudeli circostanze della vita a darla per danaro. Qui stiamo parlando della televisione di Stato che ci impone ogni anno il balzello del suo canone per mandare in onda programmi nauseanti.

Stiamo parlando di un ente statale che è sottoposto alla vigilanza di una commissione presieduta da quel galantuomo di Sergio Zavoli. Proprio lui che in una grande carriera di giornalista non avrebbe mai permesso a nessuno di vendere un suo servizio. Proprio lui a questo punto non può far finta di nulla. Deve, se non vuole diventare complice di queste porcherie, mettere seriamente all'opera la Commissione di Vigilanza che presiede e fare, una volta per tutte, una pulizia seria e profonda, coinvolgendo nell'opera l'Autorità Garante del Libero Mercato affinché le malefatte dei funzionari RAI protagonisti di questo scempio siano opportunamente sanzionate.

I cittadini che pagano il canone e anche lo stipendio di Sergio Zavoli hanno il sacrosanto diritto di vedersi protetti da queste mascalzionate.

Gaetano Manti
gmanti@ilmiocastello.it

sommario

Il mio vino n° 10

**Il vino
del mese**
Barbera d'Asti
Docg
"Lavignone"
2009
di Pico Maccario



4

in questo numero

Il vino del mese: Barbera d'Asti Docg
"Lavignone" 2009 di Pico Maccario **4**

Enoteche amiche **8**

Davide e Golia **11**

Andiamoci anche noi **16**

La magia: Cannonau di Sardegna **18**

La grande delusione: Alto Adige Doc
Gewürztraminer Vendemmia Tardiva Eiswein
"Maria" 2005 di Hofstätter **25**

Il carciofino **27**

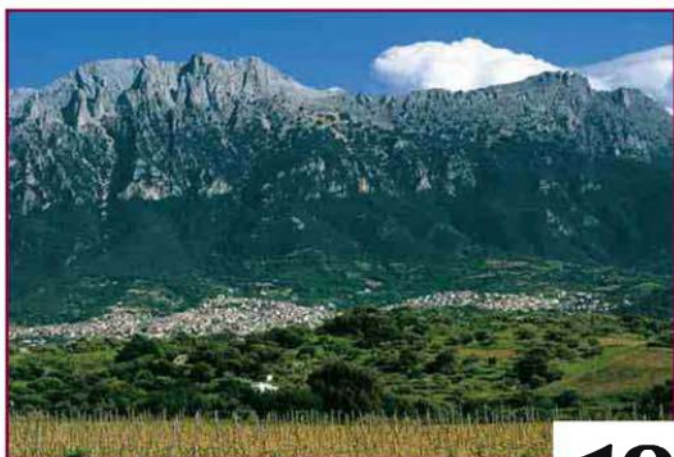
Adesso convince: Toscana Igt "Luce" 2004
di Luce della Vite **29**

Come nasce un grande vino:
Sicilia Igt Syrah e Merlot "Cusora" 2008
di Caruso & Minini **31**



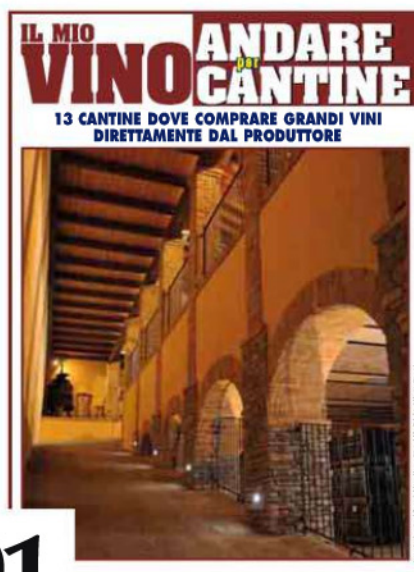
11

**Davide
e Golia**
Sei vini da
nebbiolo a meno
di 26 euro contro
un Barolo da 56



La magia
Cannonau di Sardegna

18



91

**Speciale
Andare
per Cantine**

Stasera mi bevo: Prosecco Doc Treviso	
Extra Dry "Terra Serena" di Vinicola Serena	35
Il produttore del mese: Cantine Iannella	39
Consigli dell'esperto	43
Vitigno per vitigno : Nero d'Avola	44
Vini da non perdere: Lessini Durello	60
Vini da uve locali: Mezzacorona	64
Stasera mi bevo: Terre di Chieti Igt Chardonnay	
"Mafia" 2009 di Cantine Dragani	68
Vino ai raggi X: Verdicchio dei Castelli di Jesi	
Doc Classico Riserva "Crocetta" 2008	
di Croce del Moro	71
Piccoli numeri grandi vini: Abraxas	75
Pazzie che meritano di essere fatte:	
Amarone della Valpolicella Doc Riserva	
"Plenum 1888" 2004 di Villa Canestrari	78
I biologici: Vigneti delle Dolomiti Igt Silvaner	
"Ysac" 2009 di Tenuta Loacker - Schwarhof	80
Speciale Andare per Cantine	91
Il Mio Vino Professional	107
Guida Mercato	113

Il Talento del mese

Alto Adige Doc Spumante Talento Brut di Arunda



Il Talento del mese: Alto Adige Doc Spumante Talento Brut di Arunda	48
A tutto pasto: Alta Langa Doc Brut Metodo Classico Millesimato "Cuvée 36" 2006 Gancia	52
ABC della degustazione: Nocciola	56
Conoscere il Talento	58

L'altra Toscana



Stasera mi bevo: Cortona Doc Syrah "Smeriglio" 2008 di Riccardo Baracchi	86
Tesori nascosti: Colli dell'Etruria Centrale Doc Bianco "Margherita Chiostrì" 2008 di Fattoria di Vegi	88

IL MIO VINO
ALLA SCOPERTA DI GRANDI VINI CONOSCIUTI

Direttore Responsabile
Gaetano Manti

Editore Delegato
Emanuele Vesco

Realizzazione editoriale
Trio S.r.l.

Hanno collaborato
Maddalena Baldini, Franco Faggiani,
Flavio Grassi, Marco Mancini,
Alessandra Mascoli, Giorgio Rinaldi

Resp. squadra degustazione
Adriano Battigelli

Grafica e impaginazione
Sarah De Felice, Massimiliano Ziloli

Fotografie - Illustrazioni
Maurizio Brera, Franco Faggiani

Segreteria
Maddalena Baldini
mbaldini@ilmiovino.it
Nicoletta Pappalètera
npappalètera@ilmiocastello.it

Pubblicità e Agenti di zona
Veneto e Friuli
Claudio Vazzoler
cvazzoler@ilmiovino.it - cell. 338.6006949

Veneto e provincia di Brescia
Erem Casonato
ecasonato@ilmiovino.it
cell. 392.3504297

Toscana
Attilio De Amicis
adeamicis@ilmiovino.it
cell. 338.5480094

Umbria e Abruzzo
Franco Mezzenga
fmezzenga@ilmiovino.it
cell. 339.2203596

Lazio e Campania
Gianni Del Peschio
gdelpeschio@ilmiovino.it
cell. 349.0509186

Centro Sud e Sicilia
Giuseppe Leogrande
gleogrande@ilmiovino.it
cell. 333.3370528

Sardegna
Davide Struglia
dstruglia@ilmiovino.it
cell. 347.1850445

Speciali Andare per Cantine
Patrizia Albanese
palbanese@ilmiovino.it
tel. 081.5515416 - cell. 340.8250254

Editore
Il Mio Castello Spa

Sede legale, Direzione, Redazione e Amministrazione
via Feltrina, 28/6
20132 Milano
tel. 02.27086.1 - fax 02.87365819

Pubblicazione mensile registrata
presso il Tribunale di Milano N. 643
del 19/11/01
Una copia € 4,90
Non si effettua servizio arretrati

Canoni di abbonamento
ITALIA annuale 12 numeri € 40
ESTERO (via superficie) annuale 12
numeri € 80,00.
Le copie in abbonamento
sono consegnate direttamente
agli uffici postali decentrati.
CCP n. 14780688 intestato
"IL MIO VINO"

Stampa
Mediagraf Spa,
Novara Padovana (Pd)

Servizio abbonamenti
tel. 02.27086222
Attivo martedì e mercoledì
dalle 9.00 alle 12.00

Distribuzione esclusiva per l'edicolante
Pamini & C. Spa
Via di Santa Cornelia 9
00060 Formello (Rm)
tel. 06.9077811 - fax 06.90400388

Copyright: Il Mio Castello Spa
Tutti i diritti di riproduzione e traduzione degli
articoli pubblicati sono riservati.
Manoscritti, disegni, foto e altri materiali
inviati alla redazione, anche se pubblicati,
non verranno, in nessun caso, restituiti.
In particolare, l'invio di articoli implica, da
parte dell'autore, l'accettazione (in caso
di pubblicazione) dei compensi stabiliti
dall'Editore, salvo accordi.

La buona Barbera del bere quotidiano



**Barbera d'Asti Docg
"Lavignone"**
Pico Maccario
Via Tenente Giovanni
Cordara
14046 Mombaruzzo (At)
tel. 0141.774522
www.picomaccario.com
9 euro

Il Lavignone, di Pico Maccario, vanta da anni schiere crescenti di estimatori. È il vino della tradizione piemontese, come testimonia anche l'annata 2009

Quando a metà degli anni 90 Pico e Vitaliano Maccario - entrambi poco più che ventenni e a digiuno di scienze enologiche - presero in mano i terreni vitati ereditati dal nonno Carlo, la Barbera era un rosso già abbondantemente prodotto

tra l'Astigiano e il Monferrato. Un vino che cominciava a cercare di togliersi di dosso i suoi pesanti abiti contadini per mettersi un po' più elegante, per entrare nei negozi e tra le tavole un po' più raffinate. I due fratelli di Mombaruzzo, borgo a cavallo

tra la provincia di Asti e quella di Alessandria, in un primo momento pensarono di metter su filari di uve diverse, tanto per differenziarsi e non entrare

I vigneti dell'azienda Pico Maccario godono di un clima favorevole e di un'attenta lavorazione.



subito in una competizione già dura e complessa. Poi, consapevoli della loro inesperienza in materia, decisero di cominciare a produrre con quel che avevano in casa, di sperimentare, di farsi le ossa con un'uva che comunque aveva già raggiunto un ottimo equilibrio con l'ambiente intorno: terre lasciate dal passaggio di antichi fiumi, dossi morbidi che dopo poco si increspano con maggiore decisione verso ovest, sole tutto il giorno per la mancanza di barriere collinari a ridosso, venti leggeri che scivolano giù dall'Appennino ligure.

Insomma, andarono nella vigna più solida, che oggi ha circa 40 anni, raccolsero i grappoli di barbera più promettenti e fecero, in maniera estremamente semplice, il loro primo vino, datato 1996, "La-



Le uve in cantina vengono pigiate e fatte macerare a temperature controllate senza alterarne gli aromi.

rimangono sempre una caratteristica di questo vino: uve perfette provenienti da filari ordinati, che sembrano messi lì da un rigoroso giardiniere, e lavorazione - dopo una pigiatura molto delicata e una macerazione di una dozzina di giorni - solo in acciaio, a temperatura controllata e con diversi travasi. Il tutto dura circa 6, 7 mesi, poi il vino affina ancora 3 o 4 mesi in bottiglia prima di saltar fuori dai magazzini moderni e computerizzati per affrontare le vie commerciali. Vie che portano soprattutto al mercato estero, dove Pico Maccario vende circa l'80% delle sue 550mila bottiglie complessive. Detto questo il Lavignone, annata 2009 e contrassegnato dalla Dogg spettante al Barbera d'Asti, è facilmente reperibile anche nelle nostre enoteche e nei ristoranti capaci di apprezzare i vini giovani, dal sapore di frutta e di...uva, facilmente bevibili e facilmente abbinabili alla cucina.

Per chi vuole vini più impegnativi Pico Maccario ha in produzione altre Barbera più strutturate, come per esempio Tre Roveri e Cantamerli, che affinano ben più a lungo in cantina ▶

vignone", dal nome della cascina che si trova proprio in mezzo a quei filari consolidati. In tutto 5 mila bottiglie, faticose da vendere, vista appunto la concorrenza.

Chi poteva comprare la Barbera di due vignaioli così giovani e così poco esperti? Vero, ma al tempo stesso tenaci, esigenti e lungimiranti, capaci di guardare non solo all'oggi, ma anche al domani e al dopodomani.

Una produzione sempre in crescendo

Oggi del "Lavignone", nell'azienda Pico Maccario di Mombaruzzo, se ne fanno 200mila bottiglie, con uve provenienti sempre dalla grande vigna originale, e il vitigno barbera continua ad essere il gran signore, il padrone indiscusso, riservandosi 55 ettari sui 70 che costituiscono l'intera proprietà vitata dell'azienda. La semplicità produttiva e la sua tipicità

Adeguarsi ai tempi

Abbiamo approfittato dell'incontro con Vitaliano Maccario per chiedergli un breve commento sulle notizie apparse in agosto sulla stampa (e su La Stampa in particolare), riguardanti lo stato di salute "cagionevole" della Barbera.

"Ogni anno, alla vigilia della vendemmia, si scrive, e non solo in Piemonte, di crisi del vino locale, di giacenze, di difficoltà..." dice Maccario. "In effetti una certa sofferenza c'è, ma riguarda principalmente la piccola produzione, quella che fa prevalentemente qualche migliaio di bottiglie e non riesce a organizzarsi o fare gruppo, per mancanza di mezzi o di idee, neanche per presentarsi al di fuori della regione. Oppure riguarda aziende che sono state varate da gente non addetta ai lavori, messe su come forma di investimento o di vanto in un momento in cui il vino tirava a tutto vapore. Non è detto che più

spendi e più ottieni, la viticoltura è arte contadina e non operazione industriale dove a una spesa iniziale corrisponde automaticamente un guadagno costante. La crisi del mercato c'è per chi non ha saputo prevedere, programmare, investire non solo nelle attrezzature ma anche nella struttura commerciale e nella comunicazione. Fare un buon vino certamente si può, si deve, ma poi bisogna farlo sapere alla gente e poi farlo arrivare sui mercati italiani ed esteri. I tempi cambiano e bisogna stare almeno al loro passo se non anticiparli e questo lo si può fare solo se si è ben organizzati, pronti e rigorosi, anzi maniacali. Chi campa sugli allori o pensa che l'immobilità dia oggi maggior sicurezza, sbaglia. Va anche detto che il Consorzio di tutela dei vini d'Asti e Monferrato si è subito attivato per affrontare la situazione".





La barbera occupa la maggior parte degli ettari vitati dell'azienda nella campagna astigiana.

na in botti di rovere. Ma i nostri esperti hanno scelto per voi proprio il vino più semplice, in linea col metodo produttivo, il vino simbolo dell'azienda, quello rappresentativo di un territorio e soprattutto il più idoneo ad essere bevuto quotidianamente, in casa o tra amici reperibile in enoteca a un prezzo assolutamente contenuto, intorno ai 9 euro.

Un vino semplice ma di grande pregio

L'annata 2009 si mostra nel bicchiere con un bel colore rosso rubino intenso attraversato da decisi riflessi violacei molto brillanti. I profumi, ben evidenti e avvolgenti, richiamano la mora, i lamponi, sentori floreali di viole, erbe appena tagliate e toni di liquirizia. Al palato il Lavignone 2009 ha un avvio caldo, dato dal grado alcolico, subito seguito da una sensazione acida che rinfresca il gusto e lascia la bocca pulita, il tutto in

I grappoli per il Lavignone maturano in una vigna di circa quarant'anni

un perfetto equilibrio. Ottima la persistenza finale che richiama le note di frutta di bosco e di viole già percepite dall'olfatto. Una Barbera tipica, dalla caratteristiche pregevoli: aromi, alcolicità bilancia-

ta dalla freschezza, finale lungo e gustoso. Uno dei nostri esperti, che per la barbera in generale ha una gran passione personale, dopo un paio di giorni dalla degustazione d'ufficio presso la nostra redazione,

lo ha poi bevuto a pranzo, nella cucina di casa sua, e ha fatto una piccola ma significativa aggiunta alla sua scheda di degustazione: "superbo con i salumi e con i piatti a base di carne di maiale". Aggiungendo poi come nota di servizio per i suoi colleghi: "se qualcuno passa nei prossimi giorni da Mombaruzzo me lo faccia sapere..."

Insomma un vino che piace senza esitazioni e che, in Italia e all'estero, ha la sua schiera ampia di fedelissimi. *"In sostanza"*, dice Vitaliano Maccario, che si occupa della parte commerciale, *"chi lo ordina un volta poi gli rimane fedele a lungo. Ci sono enoteche e singoli clienti che chiedono il Lavignone da anni, quasi in automatico. Ogni anno riceviamo gli ordini ancor prima di aver prodotto il vino. Clienti fidelizzati, merito delle buone uve da cui nasce il vino e merito del lavoro e dell'impegno che mettiamo ogni giorno in cantina"*. Il risultato finale è evidente, basta guardare il bicchiere... impossibile non apprezzarne il contenuto.

L'Azienda

Pico Maccario si trova alla periferia di Mombaruzzo, borgo astigiano facilmente raggiungibile sia dall'autostrada Alessandria-Genova sia dalla Torino-Piacenza. Condotta dal 1995 da Vitaliano e Pico Maccario è stata ristrutturata nel 2003 dal punto di vista architettonico e tecnologico. Anche i macchinari agricoli sono all'avanguardia, per rendere più rapida e meno faticosa la lavorazione dei 70 ettari di vigne di proprietà, accorpate in un unico appezzamento intorno alla

sede aziendale. Ogni filare è ornato da una pianta di rose rosse e la rosa è diventata il simbolo dell'azienda. Le strutture, oltre ad essere decisamente funzionali, sono anche belle da vedere, con i giardini curatissimi e un servizio accoglienza di prim'ordine. Sono molti i visitatori, soprattutto del centro e nord Europa che si sobbarcano lunghi viaggi per poter vedere dove nasce una grande Barbera. E per riassaggiarla tra rose e vigne. Per saperne di più: www.picomaccario.com, tel.0141.775814



ALTEMASI

LA QUALITÀ SI SENTE

TRENTODOC



ALTEMASI RISERVA GRAAL e BRUT MILLESIMATO.

Il **TRENTINO** è terra privilegiata per gli spumanti, dove la qualità si esprime al meglio grazie all'ambiente particolarmente vocato. **TRENTODOC** firma gli spumanti metodo classico qui prodotti seguendo rigorosi principi. **ALTEMASI RISERVA GRAAL** e **ALTEMASI BRUT MILLESIMATO**, dai profumi complessi e dal gusto pieno ed elegante, sbocciano grazie alla sapienza enologica e alla passione di Cavit. Un punto di riferimento per esperti e consumatori, perché la qualità ha un sapore inconfondibile.

CAVIT
TRENTO

Il Mio Vino in enoteca

In queste pagine l'elenco aggiornato, regione per regione, delle enoteche e dei wine bar dove è possibile trovare e acquistare la nostra rivista

Il progetto "Enoteche amiche" continua a regalarci grandi soddisfazioni. Protagonista di questa iniziativa è un gruppo di enotecari e di proprietari di wine bar che ha capito che per reggere la concorrenza della grande distribuzione è indispensabile offrire ai clienti qualcosa in più delle semplici bottiglie esposte sugli scaffali. Le "enoteche amiche" sono punti vendita con un'altissima propensione alla qualità, dove si trovano ottimi vini e anche ottimi consigli, dove i clienti

possono contare sempre sui suggerimenti del titolare per scegliere una bottiglia da regalare o da presentare a cena senza sfigurare. E dove, ogni mese si può comprare una copia della rivista Il Mio Vino. Il gruppo delle "enoteche amiche" cresce di continuo e se la nostra enoteca di fiducia non fa parte di questo gruppo possiamo chiedere al titolare di mettersi in contatto con la redazione, poiché aderire è davvero semplice. Anche per il mese di ottobre pubblichiamo l'elenco aggiornato.



I titolari dell'enoteca amica Maggiolini di Bareggio (Mi), dove ogni mese possiamo comprare Il Mio Vino.

Le enoteche che vendono "Il Mio Vino"

LOMBARDIA

Enoteca Maggiolini

Via Novara 19
20010 Bareggio (Mi)
tel. 02.9013034
info@enoteca-maggiolini.it

Enoteca Bianco & Rosso

viale Alberelle 70
20089 Rozzano (Mi)
tel. 02.57512851
fax 02.57512707
biancoerosso@fastwebnet.it

Cà di Sass

Via F.lli Rosselli 115
27058 Voghera (Pv)
fax 0383.365542
cell. 338.8722121
info@cadisass.it

Redaelli De Zinis

Via Ugo De Zinis 10
25080 Calvagese della Riviera (Bs)
tel. 030.601001 - fax 030.6800840
info@dezinis.it - www.dezinis.it

TOSCANA

Caffè 2008

Via Bologna 69/D
59100 Prato (Po)
tel. 0574.611062
claudiavisone@virgilio.it

Enoteca

Al Butto 750 ml
Via Calzoleria 13
53100 Siena
tel. 0577.280919
enoteca750mlarubapec.it

LAZIO

Agriturismo Poggio dei Cavalieri

Via Casale di San Nicola 425
00123 Roma (Rm)
tel. 06.30893570
cell. 339.8312441
info@poggiodeicavalieri.it
www.poggiodeicavalieri.it

ABRUZZO

Enoteca Per Bacco Lanciano

Via del Verde 19 - 66034 Lanciano (Ch)
tel. 0872.40039 - fax 0872.40039
info@perbaccolanciano.it
www.perbaccolanciano.it

MOLISE

Enoteca B.e.C.

Via Ventiquattro Maggio 170
86100 Campobasso (CB) - tel. 0874.62710

CAMPANIA

Enoteca del Porto

Via Marino Boffa 16 - 80078 Pozzuoli (Na)
tel. 320.1138636 - cell. 320.1138636
lavinicolatoscanasrl@libero.it

La Corte del Gusto

Via Roma 155
80038 Pomigliano d'Arco (Na)
tel. 081.19554063
lacortedelgusto@hotmail.it

CALABRIA

Gastronomia Enoteca Remo Giovanni

Via Demetrio Tripepi 23/25
89125 Reggio Calabria (Rc)
tel. 0965.27813 - fax 0965.895150
giovanni.remo@alice.it

SICILIA

Pellegrino

Via del Fante 39 - 91025 Marsala (Tp)
tel. 0923.719911 - fax 0923.953542
marketing@carlopedellegrino.it
www.carlopedellegrino.it

SARDEGNA

Enoteca Il Vigneto

Via Olbia 40
07029 Tempio Pausania (Ot)
tel. 079.631656 - cell. 328.9794180
info@enotecailvigneto.com
www.enotecailvigneto.com

**Sei il titolare di un'enoteca o di un wine bar?
Vuoi vendere anche tu "Il Mio Vino"?
Scrivi una mail a enoteche@ilmiocastello.it
o chiama i numeri tel. 081.5515416 - cell. 340.8250254**



IL PRIMO METODO CLASSICO ITALIANO

UN PRIMATO CHE SI RINNOVA ANNO DOPO ANNO



ALTALANGA D.O.C.
METODO CLASSICO
BRUT



www.gancia.it





CARPINETO

Grandi Vini di Toscana

www.carpineto.com - info@carpineto.com

ITALY

Sei vini da nebbiolo a meno di 26 euro contro un Barolo da 56

I nostri esperti hanno scelto dei rossi di Langhe e Roero derivanti da un'uva tradizionale. Ottimi per qualità e prezzo, comparabili anche con Barolo di gran fama, come il Bussia 2003 di Parusso

Siamo ritornati un po' all'origine, a quel numero di aprile 2005 in cui prese il via questa rubrica con un confronto tra Nebbiolo e Barolo. Perché se il più delle volte qui pubblichiamo vini della stessa tipologia, l'intento di base è soprattutto paragonare tra loro vini ottenuti con lo stesso vitigno, prodotti che possono mostrare caratteristiche diverse in base al territorio e alle condizioni ambientali in cui crescono i grappoli, in base al modo in cui questi vengono tra-

sformati in vino e in base al tempo di affinamento del vino stesso. Questo serve a capire in presa diretta, ovvero assaggiando i vini stessi, che la medesima uva può dare risultati diversi e sorprendenti. Per piacevolezza, facilità di bevuta, buona compagnia al cibo, e, sovente, anche per il prezzo. Molte volte, infatti, da questi faccia a faccia salta fuori che i vini migliori, secondo il parere dei nostri collaudatissimi esperti, sono quelli che costano meno rispetto a prodotti che vantano, per ▶

La curiosità: una nuova data e un nuovo luogo

Conta più dove è nato o il terroir, ovvero il posto dove l'uva cresce meglio, a rendere importante la storia di un vitigno? Indubbiamente il terroir, dicono i langaroli (e concordiamo), che non sembrano dare importanza a una recente scoperta che però, sotto sotto, li ha un po' scocciati. È sempre stato sostenuto che il nebbiolo abbia avuto la sua culla tra le colline di Roero e Langhe, individuata, si dice, intorno al 1400. La prima testimonianza scritta la si trova negli Statuti di La Morra del 1511. Ora però è stata ritrovata, presso l'archivio di Stato di Torino, una nota dei Conti della Castellania di Rivoli - cittadina poco a nordovest di Torino - con un testo in latino che, tradotto, dice: "La produzione dei vini di nebbiolo (de nibiol, nel testo originale) in quest'anno 1266, è di 300 sexstari". Insomma, il nebbiolo sarebbe stato individuato ufficialmente in Piemonte circa due secoli e mezzo prima della data fino ad oggi ritenuta ufficiale, e non nelle Langhe bensì tra le ben più nordiche colline rovesi.

Golia

56 EURO

**Barolo Docg Bussia
"Parusso" 2003**
Parusso Armando
Frazione Bussia 55
12065 Monforte d'Alba (Cn)
tel. 0173.78257 fax 0173.787276
www.parusso.com



I Parusso, che hanno sede in località Bussia, nel comune di Monforte d'Alba, sono accurati viticoltori e produttori di vino da quattro generazioni. I loro venti ettari di vigneti sono distribuiti in molte zone considerate "cru", capaci cioè di dare uve di qualità elevata con una certa costanza. Il loro Barolo Bussia 2003 si è presentato nel bicchiere dei nostri assaggiatori con un color granata di media intensità con bei riflessi aranciati. I profumi si sono svelati subito intensi ma non particolarmente leganti. Anzi la nota fruttata ben chiara all'inizio è stata sovrastata da un

odore di legno quasi bagnato. Le successive note olfattive speziate legate al legno sono state piuttosto grossolane. In bocca subito intenso e caldo, anche per i suoi 14,5° gradi alcolici ma poi a prevalere è stato un tannino deciso e aspro, che ha lasciato dietro di sé un finale piuttosto allappante. Magari è colpa di una annata non particolarmente buona, per certe zone piemontesi, ha cercato di giustificare uno dei nostri esperti. "Certo", è stata in sintesi la risposta degli altri, ma quando le annate non sono come ci si aspetta, quei grandi cru che dovrebbero essere la bandiera di un'azienda sarebbe meglio non farli".

Davide e Golia

Langhe e Roero sono le aree collinari nelle province di Cuneo e Asti in cui si coltiva il nebbiolo.

riassumerla in due parole, maggior blasone. Non è detto, naturalmente, che il vino di maggior prestigio (sulla carta) e di maggior prezzo (sulla carta dello scontrino) sia difettoso o, peggio, cattivo. È però chiaro ai nostri sensi e al nostro portafoglio che ci sono produttori che sanno fare con la stessa uva prodotti molto buoni e assai meno cari.

Tra colline e montagne

Il nebbiolo è un vitigno coltivato da lunga data in Piemonte, sia nel suo cuore vitivinicolo, vale a dire Langhe e Roero, sia nelle colline che fanno da appoggio alla catena alpina che si snoda da ovest ad est, con un paio di sconfinamenti montani. Il primo è in Valle d'Aosta, dove il vitigno è chiamato picodentro. Si coltiva sui fianchi molto ripidi dei contrafforti che fanno da ingresso alla Valle, subito dopo Ivrea.

Il secondo è nella lombarda Valtellina, dove i viticoltori e i produttori della provincia di Sondrio danno al vitigno il nome di chiavennasca e con il quale fanno diverse tipologie di vino, tutte molto apprezzate. Dovunque lo si coltivi, il nebbiolo dà vita a prodotti spesso eccellenti, dal Barolo al Barbaresco, dal Ghemme allo Sforzato, fino al vino con le bollicine ottenuto col metodo classico e proposto da qualche coraggioso produttore capace di guardare oltre la tradizione.

Poche settimane fa abbiamo messo a confronto, volutamente restringendo un po' il campo, vini provenienti dall'area classica piemontese, e scegliendo nebbiolo etichettato Nebbiolo (Langhe Doc e Alba Doc) e nebbiolo per il Barolo, il vino rosso che



Davide

9 EURO

Nebbiolo d'Alba Doc 2008
Azienda Agricola Sordo Giovanni
Via Alba Barolo 63
12060 Castiglione Falletto (Cn)
tel. 0173.62853
fax 0173.462056
www.sordogiovanni.it

Un'azienda consistente, con 40 ettari di vigneti sui 52 della proprietà, ma condotti sempre con spirito e attenzione tutta familiare da Giorgio Sordo e da sua moglie Emanuela. La cantina è moderna ma la tradizione continua a tracciare le linee guida della coltivazione della produzione. Con risultati assai pregevoli, come indica anche questo Nebbiolo 2008 dal color violaceo attraversato da riflessi granata brillanti. I profumi sono netti ed evidenti, con piacevoli note floreali, specie di viola, sentori lievi di spezie - in prima fila il pepe nero - e con un finale balsamico. In bocca subito una sensazione fresca di ciliegia, specie amarena, accompagnata da un gusto che richiama la mandorla. Finale, anche al palato, balsamico. Piacevole.



10 EURO

Langhe Doc Nebbiolo
"Simane" 2007
Reverdito Michele
Borgata Garassini 74/b - Fraz. Rivalta
12064 La Morra (Cn)
tel. 0173.50336 fax 0173.50336
www.reverdito.it

Un'azienda che è stata a lungo autosufficiente, con uve, frutta, cereali, bestiame. Poi nel 1991 la riconversione prevalentemente a vigna e, dieci anni fa, la prima vinificazione nella propria cantina. Oggi Michele Reverdito, con la sorella Sabina, conduce l'azienda vitivinicola - con uve provenienti da una ventina d'ettari di filari - dall'a alla z, vale a dire dalla coltivazione del terreno alla vendita delle bottiglie. Questo Simane 2007 è rubino con riflessi granata luminosi. I profumi sono accattivanti e ricordano la frutta rossa fresca, specie l'amarena. Piacevoli anche i sentori speziati. In bocca si presenta con quella giusta acidità che lo rende fresco, rivela un tannino morbido e un gusto di frutta rossa, con un retrogusto che richiama il lampone.





Il nebbiolo è ben coltivato anche in Valle d'Aosta e nel nord della Lombardia

nell'immaginario collettivo – e spesso anche nel mercato – è considerato ancora il pezzo forte.

Il ruolo di Golia è spettato al Barolo Bussia, annata 2003, prodotto da Parusso a Monforte d'Alba, che di questo vino è una delle capitali più in voga. Un vino non da scartare a priori ma con qualche difettuccio che il tempo non dovrebbe riuscire purtroppo ad attenuare. Anche se speriamo il contrario. Ma un prodotto dell'annata 2003 avrebbe dovuto essere og-

gi nel pieno della forma e non presentare alterazioni aromatiche come quello di un legno non ben tostato o dosato e un tannino ancora marcato e assai ruvido.

Bussia è una collina che da grandi cru e i Parusso vantano esperienza da vendere, oltre che grandi capacità, come hanno dimostrato molti altri loro vini e annate. In questo caso però il loro Barolo non ha dato grandi soddisfazioni.

Almeno non tante quante ne hanno date altri due Barolo del territorio. Uno prodotto a due passi dai Parusso, ovvero dalla piccola (5 ettari in tutto) azienda agricola Silvano Bolmida, sempre nella frazione Bussia. L'altro fatto a Castiglione Falletto da una grande azienda cooperativa, Terre del Barolo, che produce il principe dei vini piemontesi da oltre 50 anni grazie alla moderna struttura ma soprattutto alla abnegazione dei suoi 400 soci che col nebbiolo vantano grande confidenza.

Qualità e prezzi accessibili

Il Barolo Docg Vigne dei Fantini di casa Bolmida vanta solo pregi, tra i quali anche un prezzo contenuto rispetto alla qualità del prodotto e alla sua tipologia. Costa meno della metà, 26 euro, rispetto al Barolo di Parusso, 56 euro. Ancor meno, 23 euro, costa il Barolo Docg del gruppo castiglione, un rosso ricco di aromi fruttati, freschezza e gusto accattivante. Due vini rispettivamente dell'annata 2005 e 2006, dunque più "giovani", rispetto a quello di Parusso, ma perfettamen-

11 EURO

Nebbiolo d'Alba Doc 2007

Negro

Loc. San'Anna 1
12040 Monteu Roero (Cn)
tel. 0173.90252
fax 0173.90712
www.negroangelo.it

Ci sono testimonianze del lavoro tra le vigne del Roero della famiglia Negro che risalgono al 1670. L'azienda coltiva numerosi vitigni autoctoni piemontesi grazie alle sue capacità ma anche all'estensione delle vigne che oggi sono di circa 60 ettari, suddivisi tra tre storiche cascine. Il loro Nebbiolo 2007 è di uve provenienti da vigneti che hanno oltre 25 anni. Il vino è rubino poco intenso con riflessi violacei brillanti. Gli aromi ricordano la ciliegia sotto spirito e la pietra focaia. Al naso anche un tono alcolico che non disturba. In bocca gusto di amarena e di mandorle. Il tannino è ben presente ma non sovrasta gli altri sapori e dà carattere al vino. Ben strutturato e di grande piacevolezza.



12 EURO

Langhe Doc Nebbiolo "Prinsiòt" 2008

Alessandria Fratelli

Via Beato Valfrè 59
12060 Verduno (Cn)
tel. 0172.470113
fax 0172.470113
www.fratellialessandria.it

I 12 ettari di vigneti della famiglia Alessandria, che ha bella cantina nel cuore di Verduno, sono davvero ben distribuiti sui fianchi migliori delle colline. Si coltiva prevalentemente nebbiolo ma anche dolcetto, barbera e il locale pelaverga. Questo Prinsiòt deriva da una lavorazione lunga. Dalla fermentazione all'imbottigliamento passa circa un anno e mezzo. Il colore è rubino non intenso con riflessi porpora brillanti. Gli aromi ricordano amarena, chiodi di garofano, pepe nero. In bocca è fresco, per via della buona acidità, e lascia un gusto di ciliegia. Il finale si impreziosisce con sentori mandorlati. Un rosso ricco e molto persistente.



Due Barolo che danno il meglio

23 EURO

Barolo Docg "Vinum vita est" 2006

Terre del Barolo
Via Alba Barolo 5
12060 Castiglione Falletto (Cn)
tel. 0173.262053
fax 0173.262749
www.terredelbarolo.com

Questo eccellente rosso è prodotto da una affermata società cooperativa fondata mezzo secolo fa e che oggi coinvolge circa 400 soci proprietari di 700 ettari di vigneti, in gran parte coltivati a nebbiolo. La filosofia è semplice, fare vini buoni, facilmente bevibili e a prezzi accessibili. Non fa certo eccezione questo Barolo dell'annata 2006, rosso granato non intenso con riflessi vivi e brillanti. I profumi ricordano piacevolmente viola e amarena, con sentori anche di cacao e spezie. In bocca è fresco, con gusto di frutta rossa e mandorla. Il finale è persistente. Un vino complesso ma che si lascia bere fino all'esaurimento. Della bottiglia, s'intende.



26 EURO

Barolo Docg "Vigne dei Fantini" 2005

Silvano Bolmida
Frazione Bussia 30
12065 Monforte d'Alba (Cn)
tel. 0173.789877
fax 0173.789877
www.silvanobolmida.com

La frazione Bussia, a Monforte d'Alba è un luogo magico per le vigne ma anche per chi ci è nato e ci vive. Così afferma Silvano Bolmida, che dopo aver lavorato in una storica cantina di Barolo, è tornato a casa a condurre l'azienda di famiglia. I suoi vigneti sono di soli 5 ettari, ma le uve sono spesso pregiate e danno prodotti di grande interesse. Come questo Barolo proveniente dalle Vigne del Fantini. Color granato intenso con riflessi brillanti. Aromi di cacao e di tostato, con fresche e piacevoli note di frutta rossa e un finale balsamico. In bocca è ben strutturato, con tannini ancora giovani che però sono già ben amalgamati alla struttura. Ottima la qualità complessiva.



te pronti ad affrontare il loro felice destino: quello di scomparire pian piano dai nostri bicchieri mentre fanno compagnia a un'ottima cena.

Vitigno e vino, lo stesso nome

Dove il nebbiolo è riuscito a dare il meglio di sé è anche nelle bottiglie prodotte da quattro produttori che lo hanno presentato sotto un'etichetta meno sbandierata ma di sicuro avvenire. Vini molto buoni, sui quali fare sicuro affidamento e dal costo decisamente contenuto. Il più caro di tutti costa 12 euro in enoteca ed è il "Prinsiot" 2008, un Langhe Doc Nebbiolo

Il nebbiolo è, insieme alla barbera, l'uva rossa maggiormente coltivata tra le colline piemontesi.



prodotto nelle sobrie ed eleganti cantine nel centro di Verduno dalla famiglia Alessandria, che già all'epoca del re Carlo Alberto e di Camillo Benso di Cavour, quest'ultimo statista illustre ma anche gran coltivatore di nebbiolo, riceveva premi importanti per i risultati ottenuti proprio dal vitigno di cui parliamo.

Sempre Langhe Doc Nebbiolo è la denominazione del "Simane" 2007 che, a la Morra, ma proprio a una manciata di passi da Verduno, fanno Michele Reverdito e famiglia.

Eravamo andati a trovarlo tempo fa nella piccola cantina immersa tra le vigne per scoprire il suo eccellente Pelaverga, un rosso dal vitigno omonimo che nasce proprio a Verduno. Ma l'assaggio, seppur veloce di allora, del suo Nebbiolo in purezza ci aveva invogliato a seguire l'andamento di questo vino anche negli anni successivi. Compito facilitato anche dal fatto che il Simane costa in enoteca 10 euro, quindi alla facile portata delle nostre casse. Siamo fortunatamente lì, coi prezzi facili e la qualità appagante, anche con gli altri due Nebbiolo, preventi però dall'albese. Sono il Nebbiolo d'Alba Doc 2008 prodotto da Giorgio ed Emanuela Sordo, i quali hanno vigneti distribuiti ad ampio raggio e la cantina a Castiglione Falletto. Un rosso intenso, piacevole e a ottimo prezzo, 9 euro. Ne costa un po' di più, 11 euro, il Nebbiolo d'Alba Doc, annata 2007 della famiglia Negro, prodotto nella grande e accogliente cantina di Monteu Roero. I Negro e il nebbiolo sono "in affari" da un sacco di anni. Sette etichette di casa Negro sono prodotte con le uve di questo vitigno, compreso un extra brut metodo classico che sta andando avanti con successo nel panorama dei vini con le bollicine. 

NATURALMENTE GRILLO



TENUTA
GORGHI TONDI

◆ 23-24 e 30 ottobre-1 novembre, Volterra (Pi)

Sua Maestà il Tartufo

Torna come da tradizione l'atteso appuntamento autunnale con Sapori di Volterragusto, la manifestazione che ogni anno, verso la fine di ottobre, celebra le tipicità enogastronomiche volterrane e della Val di Cecina. Protagonista di quest'anno sarà uno dei più pregiati prodotti locali, simbolo di quest'angolo di Toscana, cioè il tartufo bianco delle colline Sanminiatesi, al quale è dedicata la grande Mostra mercato che si svolgerà gli ultimi due fine settimana di ottobre. Novità di questa edizione di Sapori di Volterragusto sarà anche la sede della rassegna: non più la tradizionale cornice delle piazze volterrane, ma corti e palazzi storici ospiteranno gli stand, in un curioso itinerario che intreccia gastronomia e cultura, permettendo al pubblico di accedere ad alcuni dei siti più belli

e meno noti della città. Tra le varie iniziative a tema si rinnova inoltre la "Caccia al Tartufo", una dimostrazione simulata dei tartufai volterrani e dei loro inseparabili segugi per scoprire dove e come è possibile scovare il pregiato tubero protagonista della rassegna. Ovviamente non saranno trascurate anche le altre eccellenze enogastronomiche locali a cui sarà dato ampio spazio sugli stand e nel corso dei numerosi incontri e assaggi. Per conoscere il programma completo della manifestazione, organizzata dall'Associazione tartufai della Val di Cecina con il contributo del Comune di Volterra, la Provincia di Pisa e la Camera di Commercio di Pisa, si può consultare il sito o contattare il Consorzio Turistico "Volterra, Val di Cecina, Val d'Era" allo 0588.86099 o all'indirizzo info@volterratrur.it

◆ 9 e 10 ottobre, Casez (Tn)

Cogli la prima mela



Compie sette anni Pomaria, la manifestazione dedicata alle mele che vivacizza la Val di Non ad ogni mese di ottobre e che di anno in anno si presenta sempre più ricca di eventi. Fulcro dell'evento, che si terrà nel weekend del 9 e 10 di ottobre, sarà il piccolo borgo di Casez, frazione del comune di Sanzeno, Trento, nella parte centro-settentrionale della valle che produce le prime mele Dop europee. Lungo le

viuzze disegnate tra la belle dimore rinascimentali di Casez, dunque, si potranno ammirare i cesti pieni di mele di ogni varietà, da tutte quelle che fanno capo al consorzio Melinda, fino a quelle antiche e rare, con nomi e sapori particolari da riscoprire, in una meravigliosa tavolozza di colori autunnali. Non solo, i visitatori potranno anche gustare tutte le ghiotte preparazioni che hanno le mele come protagoniste: dalle marmellate ai succhi, dal sidro a torte, strudel e altri dolci golosi. Tanti gli appuntamenti che vivacizzeranno la settima edizione di Pomaria, dal concorso d'arte estemporanea Pom'Arte alle lezioni dei maestri raccoglitori che spiegheranno i segreti della raccolta, dai laboratori che mostreranno la preparazione delle marmellate alle degustazioni di Slow Food, in un programma fittissimo dove protagonisti saranno solo i prodotti locali.

Per conoscere il programma completo di Pomaria si possono visitare i siti www.visitvaldinon.it, www.stradadellamela.it, www.melinda.it, mentre per conoscere le offerte e i pacchetti di pernottamento legati alla manifestazione si può contattare l'agenzia Guida Vacanze allo 0463.900177 o all'indirizzo info@guidavacanze.it

◆ 17 e 18 ottobre, Castelvetro (Mo)

To Be Lambrusco

Non una scelta di serie B ma To Be, cioè che merita di essere fatta. È questo il messaggio della manifestazione, organizzata dall'associazione Simposio dei Lambruschi – che riunisce le aziende Pederzana, Villa di Corlo, Fiorini, Ca' Berti, Paltrinieri, Fattoria Moretto, Podere il Saliceto, Francesco Vezzelli – in collaborazione con il comune di Castelvetro, che si svolgerà il 17 e 18 ottobre nello splendido castello medievale di Levizzano Rangone.

In questa splendida cornice immersa tra le dolci colline multicolori della provincia modenese, si terrà una due giorni ricca di eventi per ogni target, dai banchi di assaggio del vino e degli altri prodotti tipici della zona, aperti al pubblico nella giornata di domenica 17, al percorso didattico per i bambini realizzato in collaborazione con le scuole elementari e medie di Modena, un modo per insegnare ai consumatori di domani i procedimenti di trasformazione dell'uva in vino. L'appuntamento più originale sarà però il concorso "Il Lambrusco cerca moglie", in cui i sommelier dovranno lasciare il taste vin, indossare il grembiule e mettersi davanti ai fornelli per inventare una ricetta da abbinare al Lambrusco. Le finali del concorso si terranno nella giornata di lunedì davanti a una giuria di esperti, in contemporanea con i banchi di assaggio riservati, questa volta, agli addetti ai lavori.

Per conoscere il programma completo della manifestazione e per l'iscrizione al concorso si può telefonare al 335.342485 o inviare un'e mail a info@simposiodeilambruschi.it



ROSSO. DI PASSIONE.



VINITALY 2008
MEDAGLIA D'ARGENTO
CONCORSO ENOLOGICO INTERNAZIONALE



WEINWIRTSCHAFT
ROTWEIN DES JAHRES 2008
VINO ROSSO DELL'ANNO 2008

POGGIO
DELLE
FAINE



TOSCANA
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
ROSSO

MININI
CASA VINICOLA
dal 1920

Viale Europa, 6 - 25028 Verolanuova (BS) - Tel. 030 9361761 r.a. - Fax 030 9922617 - info@cantineminini.it

è attivo lo shop on-line sul sito www.minini.com

L'austero Re della Sardegna

Avete mai sentito parlare degli Shardana? Erano una etnia formata prevalentemente da pirati e mercenari vissuti molti secoli prima dell'era Cristiana. Le loro scorrerie nel Mediterraneo – l'unico mare conosciuto e affollato dell'antichità – erano temute anche dalle potenti

L'uva cannonau ha origini antichissime ed è la più coltivata nell'isola, specie nella parte centro orientale. Dà un vino rosso di carattere, che ha perso rusticità per acquistare armonia

flotte egizie e greche. Erano insomma i dominatori del mare in cui il nostro Stivale è infilato fino al collo e la loro presenza consistente in Sardegna sarebbe testimoniata da reperti risalenti a ben tremila anni prima di Cristo. La Sardegna intesa come eccellente campo base per le loro incursioni a nord



Per un certo periodo di tempo il cannonau era tanto apprezzato da essere usato come merce di scambio.

da noi è radicato probabilmente da un tempo ancor più remoto rispetto a quello del ritrovamento dei vinaccioli "sardi". A leggere titoli dei giornali di Sardegna e soprattutto le dichiarazioni dei molti esperti non ci sono dubbi: il cannonau è sardo doc. Mettendo fine a supposizioni, confronti, addirittura errori di stampa su documenti antichi che segnalavano le terre iberiche come luogo di nascita del cannonau e lo assimilavano a uve francesi (grenache), sivigliane (un misterioso canona-zo), aragonesi (garnacha), quest'ultima descritta – tanto per alimentare la confusione – a volte come uva bianca a volte come uva rossa.

La fama del Cannonau

Abbiamo detto della prima citazione notarile del cannonau alla metà del 1500. Tre secoli dopo, dunque a metà del 1800, il sacerdote Vittorio Angius, in un suo trattato sulla presenza e sulla corretta coltivazione delle uve in Sardegna, afferma che il cannonau è il vitigno più diffuso nell'isola. Passato un altro secolo e mezzo, vale a dire oggi, il cannonau continua a mantenere quel primato. Cioè rimane il vitigno più coltivato nell'isola, con 7.500 ettari dedicati, circa il 30% dell'intera superficie vitata regionale e circa l'80% della superficie vitata del nuorese e degli immediati dintorni, dunque nella parte più interna e spesso più aspra dell'isola. Dove il vitigno, vuoi per i terreni, il clima, la dedizione di contadini vocati alla fatica, ha sempre saputo dare le uve migliori, tanto che per un certo periodo furono usate come merce di scambio: c'era gente che prestava soldi per avere poi in contropartita mosto di cannonau della vendemmia successiva. Mosto, e poi vino, che era in grado di passare indenne attraverso le proble- ▶

e a sud del piccolo mare su cui s'affacciano però Europa, Asia e Africa. Furono gli Shardana, pare, a distribuire il vitigno cannonau (allora ovviamente non si chiamava così, anche se non sappiamo il suo nome originale) sulle coste iberiche e francesi. Partendo proprio dalla nostra isola. Così sostengono

degli studiosi (sardi) dopo aver esaminato dei reperti archeologici trovati nella Valle dei Nuraghi, nel Nuorese. Tra questi reperti anche dei semini di vinaccioli risalenti a circa 1200 anni avanti Cristo. Ora, non sappiamo nulla di bioarcheologia, ma affermare che quelli fossero semini di cannonau

o come diavolo si chiamava, ci sembra un po' esagerato. Erano semini d'uva e basta, che confermano la presenza della vite in Sardegna da lunghissima data. Nell'isola il nome poderoso di cannonau salta fuori per la prima volta in un atto notarile redatto nell'ottobre del 1549.

Ma si sa, il campanilismo

Il Cannonau oggi è un vino gentile, ricco di aromi e profumi anche dopo un affinamento nelle botti.

matiche relative al trasporto, via terra e via mare, fin sulle coste del continente. Dove trovava fans anche illustri. Nel 1909 Gabriele D'Annunzio in una lettera mandata a un certo Hans Barth, giornalista tedesco esperto di vini, scriveva: "Non conoscete il Nepente di Oliena (come era chiamato il cannonau prodotto a Oliena) neppure per fama? Se ne beveste un sorso non vorreste mai più partirvi dall'ombra delle candide rupi...". A dir la verità neanche D'Annunzio conosceva bene il vino, lo aveva solo annusato. Infatti, più in là, nella lettera, precisa: "Io non lo conosco se non dall'odore e l'odore, indicibile, bastò a inebriarmi".

Oliena, a 10 chilometri da Nuoro, "villaggio bianco sotto i monti azzurri e chiari come fatti di marmo e d'aria", come la descrisse la scrittrice, nuorese e premio Nobel, Grazia Deledda, rimane una delle zone più vocate per questo vitigno. Tanto che è una delle tre sot-



Scelti per voi

Cannonau di Sardegna Doc Rosso "Anzenas San Pantaleo" 2008

Cantine di Dolianova
S.S. 387- km 17,150 Loc.
Sant'Esu
09041 Dolianova (Ca)
tel. 070.744101
www.cantinedidolianova.it
6,70 euro

Colore rubino acceso e brillante. Profumi avvolgenti di ciliegia e cannella. In bocca ha un buon tannino. Gradevoli gli aromi fruttati e di spezie. Buona la persistenza.



Cannonau di Sardegna Doc Rosso "Silenio" 2008

Ferruccio Deiana
Via Gialeto 7
09040 Settimo
San Pietro (Ca)
tel. 070.749117
fax 070.749117
www.ferrucciodeiana.it
7,50 euro

Colore rosso rubino con riflessi porpora. Al naso prevalgono profumi di spezie e frutti rossi maturi come le amarene. In bocca ha una buona acidità data dalla freschezza. Il finale è persistente.



Cannonau di Sardegna Doc Rosso "Cortes" 2007

Mura
Loc. Azzani 1
07020 Loiri San Paolo (Ot)
tel. 0789.41070
fax 0789.23929
www.vinimura.it
9,50 euro

Colore rosso granata con riflessi aranciati. I profumi ricordano i chiodi di garofano, le ciliegie mature e lievi note di tabacco. In bocca ha una buona struttura tannica. Il retrogusto è arricchito da note di frutta matura.



Cannonau di Sardegna Doc Rosso "Tonaghe" 2008

Attilio Contini
Via Genova 48/50
09072 Cabras (Or)
tel. 0783.290806
fax 0783.290182
www.vinicontini.it
9,50 euro

Colore rosso rubino con riflessi porpora molto brillanti. Profumi di amarena, cuoio e spezie. In bocca ha una gradevole acidità, ben bilanciato il tannino. Sul retrogusto compaiono note di noce moscata e di mandorla.





**· L'uva cannonau è coltivata
· ad alberello, per una
· maggior resa qualitativa**

I grappoli di cannonau raggiungono la piena maturazione verso la metà di settembre.

tozone - insieme a quelle di Jerzu, 95 km più a sud, e di Capo Ferrato, che si trova più a sud ancora, nel cagliaritano dunque tutto nella fascia centro-orientale - in cui è suddivisa la Doc Cannonau di Sardegna, assegnata nel 1972 e poi "affinata", aggiornata, nel 1992.

Un vitigno adattabile

Per quanto la coltivazione del cannonau sia abbastanza estesa, 7.500 ettari abbiamo detto, di vino cannonau non se ne fa poi tanto. Perché il sistema prevalente di "allevamento" delle viti è ancora quello ad alberello, con i "rametti" corti. Quindi la resa in grappoli, per necessità o per scelta, è piuttosto bassa. L'uva, che tarda a germogliare, schivando in tal modo le gelate primaverili (pure in Sardegna ci sono) matura mediamente nella seconda metà di settembre. Il grappolo del cannonau è di media grandezza, ha una forma generalmente cilindri- ▶

Cannonau di Sardegna Doc Rosso "Tàmarà" 2008 Vermentino

Via San Paolo 1
07020 Monti (Ot)
tel. 0789.44012-44631
fax 0789.449128
www.vermentinomonti.it
9,50 euro

Rosso rubino con riflessi violacei molto brillanti. I profumi ricordano la frutta rossa come l'amarena. Gradevole al palato con note speziate che arricchiscono una buona struttura. Finale fruttato e lungo.



Cannonau di Sardegna Doc Rosso "Corona de Logu" 2008 Feudi della Medusa

Podere San Leonardo 15
09010 S. Margherita di Pula (Ca)
tel. 070.9259019
www.feudidellamedusa.it
9,90 euro

Rosso rubino acceso. I profumi sono avvolgenti: ricordano i frutti rossi in aggiunta a note balsamiche. Degustandolo si avverte una nota alcolica ben bilanciata. Finale lungo di spezie come il pepe nero.



Cannonau di Sardegna Doc Rosso "Horreum" 2008 Melis

Via Santa Suina 20
09098 Terralba (Or)
tel. 0783.851090
fax 0783.850751
www.melisvini.it
11,20 euro

Rosso granato con riflessi marcati. Profumi di amarena, cuoio e note balsamiche molto gradevoli. In bocca ha un'ottima struttura, la nota alcolica è ben bilanciata. Gradevole retrogusto speziato.



Cannonau di Sardegna Doc Nepente di Oliena 2008 Società Agricola F.lli Puddu

Loc. Orbuddai
08025 Oliena (Nu)
tel. 0784.288457
13 euro

Rosso rubino con riflessi granata. Profumi decisi di ciliegie uniti a sentori di spezie e liquirizia. In bocca è abbastanza morbido con una discreta acidità che lo mantiene fresco. Sul finale torna la nota fruttata.



Scelti per voi

Cannonau di Sardegna Doc Rosso "Noras" 2008

Cantina Santadi
Via Cagliari 78
09010 Santadi (CI)
tel. 0781.950127
fax 0781.950012
www.cantinadisantadi.it
13,50 euro

Rosso granato di media intensità con riflessi porpora. Dal bicchiere si sprigionano profumi di cuoio, frutta rossa e noce moscata. Buona struttura e buona acidità al palato. Retrogusto di liquirizia.



Cannonau di Sardegna Doc Rosso "Corona Majore" 2007

Tenute Soletta
Reg. Signor'Anna
07040 Codrongianos (SS)
tel. 079.434055
fax 079.435067
www.tenutesoletta.it
14,20 euro

Rosso rubino con riflessi porpora molto vivaci. I sentori ricordano le prugne, il cacao e note di tabacco. Al palato si avverte una certa morbidezza e una buona acidità.



Cannonau di Sardegna Doc Riserva 2004

Santa Maria La Palma
Loc. Santa Maria la Palma
07041 Alghero (SS)
tel. 079.999008
fax 079.999058
www.santamarialapalma.com
18 euro

Colore rosso granato con sfumature brillanti. I profumi si aprono con note di ginepro, cannella, cuoio e frutti rossi. In bocca ha una buona struttura. Ottimo il retrogusto fruttato.



Cannonau di Sardegna Doc Nepente di Oliena Riserva "D'Annunzio" 2006

Gostolai
Via Friuli Venezia Giulia 24
08025 Oliena (NU)
tel. 0784.288417
fax 0784.285374
www.gostolai.it
18,70 euro

Rosso granata con leggere sfumature aranciate. Al naso salgono sentori di viola e note di frutti di bosco come more e lamponi. In bocca la sensazione calda dell'alcol è ben bilanciata. Retrogusto di spezie.



Il vitigno cannonau è coltivato da secoli in Sardegna. Lo si trova anche sulle coste iberiche e francesi.


ca, anche se non è inusuale trovare forme coniche, con acini rotondi di colore molto scuro dalla buccia sottile ma non fragile. Questo, diciamo, in una visione un po' da manuale. Perché in

effetti i grappoli si presentano con variazioni di forma secondo i terreni, i climi, le altezze, le ambientazioni che nell'isola sanno mostrarsi con grandi differenze. È un vitigno generoso ma anche

testardo, non facile da domare, e per estrarne un vino che rasenti la perfezione servono davvero abnegazione e conoscenza.

Nella tradizione locale di qualche decennio fa il vero Cannonau doveva identificarsi come un vino sostanzioso per uomini rudi, minatori e pastori ai quali servivano sostanze energetiche. Vino che sapesse mitigare le notti all'aperto magari intorno a un fuoco sul quale, sempre secondo un'iconografia un po' polverosa, rosolavano capretti e cinghiali, maialini e selvaggina, accompagnati da un dessert di formaggi dal sapore decisamente tosto. In buona parte doveva essere così, un vino di gran carattere, forte, anche se di colore non particolarmente intenso (de resto se la buccia è sottile, un gran carico di sostanze coloranti non c'è).

Nell'area montuosa del Gennargentu c'è una sorgente chiamata "sa funtana de su binu", la fontana del vino. Si dice che qui i commercianti locali del Cannonau andassero ad attingere l'acqua per allungare il vino, prima di venderlo, e rendere così

meno aspre le sue note gustative. Questa idea del vino "macho", intenso, caratteriale (più che di gran carattere) è rimasta inossidata fino a non molto tempo fa, quando sono cominciate ad andar di moda i supertuscan, apprezzati in prevalenza dagli stranieri. Solo che i supertuscan, in linea generale, potevano vantare tecniche di cantina più sofisticate, assemblaggi calibrati capaci di esprimere maggiore morbidezza. Oggi, diciamo pure da ieri, si possono bere in quantità sempre crescenti Cannonau meno muscolosi, più aderenti alle caratteristiche del vitigno, alla realtà e anche al mercato, che da qualche tempo preferisce vini meno strutturati, profumati, gustosi. Un rosso dal nome sempre roboante, che fa pensare in effetti a un vino antico, determinato negli aromi e nel gusto. Nei fatti, oggi, è un vino prevalentemente gentile, piacevole e duttile, sia nella versione giovanile sia quando è il risultato di un affinamento lungo nelle botti. Un vino serio ma sempre pronto a farsi avanti. E oggi lo stile non gli manca di certo. 



MEZZACORONA

CANTINE MEZZACORONA Via del Teroldego, 1 - 38016 Mezzacorona (TN) ITALIA - Tel. 0461 616399
www.mezzacorona.it

GRILLO

Sicilia

GRECANICO

CHARDONNAY

NERO D'AVOLA

SYRAH



ALCESTI



Quando la dolcezza non è un piacere

“Maria” è il nome di un vino dolce fatto a Termeno, in Alto Adige, dall'azienda Hofstätter. L'annata 2005 di questo erede di uve gewürztraminer raccolte a fine autunno è quasi stucchevole. E basta

La cantina altoatesina Hofstätter ha una bella sede nel centro di Termeno, lungo la Val d'Adige, e una estensione consistente di vigneti, 50 ettari in tutto, distribuiti sui due lati della valle e nelle migliori posizioni, anche ad altezze che arrivano oltre i 700 metri. Bei terreni, clima dalle forti e benefiche escursioni termiche, ampia insolazione. E naturalmente esperienza alle spalle della famiglia Hofstätter, che prese a coltivare vigne e a fare vini nel 1936. Ogni vigneto, ha il suo nome antico e i vini in genere lo riportano in etichetta, in base al luogo dove naturalmente crescono le uve che danno loro vita.

Uno dei vigneti, o tenute, vista la presenza costante di un maso originale che li caratterizza, si chiama Kolbenhof e si trova a Sella, una frazione che sovrasta proprio il magnifico borgo di Termeno. Intorno al maso, citato già nel 1600, viene da lunga data coltivato il gewürztraminer, vitigno di punta dell'azienda altoatesi-

na e così radicato nell'area da condividere il nome con lo stesso paese, Tramin in lingua tedesca.

Il gewürztraminer di casa Hofstätter dà corpo e anima a vini eccellenti e collaudati. Meno interessante però risultata la trasformazione di questa uva dagli acini color rame in un vino dolce proveniente da grappoli raccolti ai primi di dicembre, una vendemmia tardiva, dunque. Un Icewine, o meglio Eiswein, per dirla alla locale, o un vino di ghiaccio, se proprio vogliamo tradurlo in italiano.

Un vino così di solito è proposto per chiudere in bellezza una serata, una cena raffinata, per dare il colpo finale al nostro intento di fare bella figura con gli ospiti (“e vorrei vedere, considerando anche i 70 euro pagati per una bottiglia da 375 ml”, ha detto uno dei nostri esperti che per primo lo aveva acquistato per proporlo a dei suoi compagni di tavola). Il nome del vino, nome nel vero senso del termine, è “Maria”, ed è dedicato, pos-

siamo supporre, a una importante donna della famiglia Hofstätter. L'annata assaggiata, prima dal nostro “deluso” esperto e poi dalla squadra degli assaggiatori al gran completo (che ha confermato, purtroppo, la delusione) è stata quella del 2005.

Vendemmia al gelo

Le uve, stando alle indicazioni fornite dall'azienda stessa, sono state raccolte ancora prima dell'alba, quando i gradi sottozero erano sette o giù di lì. Il mosto ottenuto dall'immediata pigiatura ha fermentato in fusti d'acciaio a una temperatura di circa 18 gradi. In primavera l'imbottigliamento. Nelle aspettative un vino brillante, strarico di profumi, dolce e armonico in bocca.

Le aspettative sono state nella realtà rispettate solo dal colore, giallo ambrato con bei riflessi brillanti e luminosi. Al naso però subito le prime crepe alle speranze. Aromi decisamente dolci e per niente intensi di zucchero filato, di albicocca disidratata, sostenuti da una nota alcolica evidente. In bocca si ripete la sensazione di eccessiva dolcezza, che fa ricordare note di caramello e di zucchero filato, senza nessun accenno alla freschezza che ci si aspettava. In sintesi: un vino sulla soglia dello stucchevole, poco duraturo in bocca, nel senso che è scivolato via in fretta senza aver lasciato sensazioni

particolari o caratteristiche, se non quel tono molto dolce che ha prevalso fin dall'inizio. Insomma un vino di una annata che, come ha detto ironicamente uno dei nostri esperti al tavolo d'assaggio, “è destinato a durare a lungo”. Perché il primo, piccolo sorso basta e avanza.

Lo scontrino

Tutti i vini li compriamo presso enoteche di grande fama per essere certi che le bottiglie siano state conservate al meglio. Pubblichiamo lo scontrino fiscale relativo al nostro acquisto sia per confermare che il vino è stato acquistato presso una enoteca nota per la qualità della conservazione, sia per certificare il prezzo pagato, prezzo che è sempre

elemento decisivo perché la delusione sia davvero “grande”. È evidente che l'enoteca presso la quale noi abbiamo acquistato il vino non ha alcuna responsabilità in merito alla qualità del prodotto venduto. Il solo fatto che abbiamo deciso di comprarlo li è segno che si tratta di una enoteca di grandissima qualità.



produttore

MASSIMO DIAMINI +39 329 807967

CANTINE
TEANUM



“AUDACI EMOZIONI DI PUGLIA”

il più bel fior ne colse



Il Carciofino In televisione c'è una trasmissione che da anni consegna il "tapiro d'oro". Noi ci permettiamo di consegnare simbolicamente "il carciofino"

Quando la degustazione dei vini produce risultati esilaranti

Mio nonno era un cultore di libri e in una parete della sua biblioteca aveva una collezione di libri tutti splendidamente rilegati in pelle con il titolo: **"Il più bel fior ne colse"**. Era una collana che, a cavallo fra il 1800 e il 1900, proponeva una selezione dei più bei brani di prosa e di poesia della letteratura mondiale. Una specie di Selezione del Reader's Digest del secolo scorso. Ho ancora con me diversi di questi libri e il nome della collana mi è ritornato alla mente quando, occupandomi molto di vino, mi è capitato di leggere più spesso **gli scritti di certi Soloni della degustazione moderna**. Io che sono un cultore del linguaggio semplice e alla portata di tutti mi sono spesso trovato a chiedermi cosa può mai passare per la testa di chi dichiara e scrive astrusità senza alcun senso **nel tentativo di descrivere i sapori che sente quando assaggia un vino**. Dal "retrogusto di foglie di pianta di pomodoro" fino a "si avvertono sapori freschi, di erbaceo e una nota dolce di fruttato e floreale". Io penso che questo modo di parlare del vino faccia del male a tutti, oltre che a coprire di ridicolo chi lo usa. Allora ho deciso con i responsabili della rivista di prendere in prestito il nome della collana di libri collezionati da mio nonno e di offrire ai lettori questa rubrica, intitolata appunto **"Il più bel fior ne colse"**.

Qui ci scambiamo con voi le espressioni più astruse che troviamo nel leggere la descrizione di un vino. Vi assicuro che ci divertiremo un mondo e faremo insieme una montagna di risate. Scopriremo insieme che certe persone hanno proprio il vizio di prendersi troppo sul serio. Vale quindi la pena che siano sommerse da un mare di risate. Iniziamo noi a proporre una selezione ma **invitiamo tutti i lettori a mandarci segnalazioni particolarmente risibili**. Le pubblicheremo tutte a patto che rispettino la nostra regola fondamentale di dare sempre nome, cognome e indirizzo di tutto ciò di cui parliamo. Quindi le citazioni dovranno essere **sempre accompagnate dal nome dell'autore e dalla pubblicazione** sulla quale la frase è stata letta.

Buon divertimento
Gaetano Manti

Vive di accenti verticali

Annata dal profilo severo, la 2004 ci ha consegnato vini rossi talvolta crudi e bianchi che invece possono far la felicità per palati più disposti ai toni affusolati e aspri. L'olfatto esige del tempo prima di trovare una sua focalizzazione. Vive di accenti più verticali. Il palato invece mostra fin da subito una sana energia acida. La polpa trova una dimensione finemente slanciata, una dinamica tenacemente incisiva, citrina a tratti, con una quota di calore a chiudere.

Teso per affilature vive

Lo Chevalier Montrachet si offre tondeggianti all'olfatto di una dolcezza trafitta di tocchi agrumati, maturo ma anche teso per affilature vive. Su questo rintuzzarsi di toni più morbidi e più duri si intreccia tutto il tessuto del palato. Assieme denso e slanciato, dall'acidità integrata, profondo, chiude sapido e con un accento di calore da integrare.

Spirito di Vino, agosto-settembre, a proposito delle annate 2004 e 2006 del Gran Cru Chevalier-Montrachet

Esprit piritico-terroso

Canalicchio di Sopra

Brunellone classico&struggente, potente e generoso. Esprit piritico-terroso senza tentennamenti. Tannini ancora vivaci per un vino che sembra possedere mezzi e tenacia per ammansarli. L'alcol tende oggi a guidare le danze. Domani vedremo.

Caparzo

Nel solco espressivo già tracciato con il Brunello "base", si inserisce con dedizione e savoir faire questo elegante Riserva: cordialità, accoglienza, nitida espressione fruttata, dolcezza e rotondità al gusto, con l'alcol in leggero esubero e un briciolo di complessità – che non guasterebbe – da guadagnarsi sul campo.

Casisano Colombaio

La cosa che mi intriga di più è quel finale contrastato, del tipo acido-salato. Perché gli dona freschezza. Poi quello sviluppo "affilato", senza ridondanza alcuna. Non possiede forse la progressione del fuoriclasse ma è un buon sorso.

Ciacci Piccolomini d'Aragona

Solarità nei tratti, con accenti più garbati e sottili, a decretare un bicchiere di notevole profondità aromatica e matura scorta tannica. Espressivo e futuribile.

Domus Vitae

Tonico e arioso, dà l'idea di trovarsi nella fase armonica della sua curva evolutiva. Insomma, è vino pronto, oggi. E oggi è un bicchiere davvero gustoso.

www.acquabuona.it a proposito dei Brunello Riserva 2004 dei produttori indicati



Questo mese ha vinto



Decisamente turgido e impolpante

La potenza in profumo della sua mentosa e balsamica spezia, dolcemente, intensamente, ma sempre delicatamente avvertita, ai sensi morbidissima si impone. Al massimo volume in dolcezza delle spezie, decisamente turgido e impolpante, il frutto, in estratto anch'esso massimo, suadentemente risponde. Il vino equilibrandosi si compie, soprattutto sfoggiando l'eccellente nettezza del suo sviluppo tecnico-enologico. Siamo agli assoluti vertici di potenza, morbidezza e piacere, che i recettori registrano a estremi livelli di consistenza (impressiona tanto la concentrazione quanto la persistenza), e di souplesse sovrana (il suo tannino fitto non ha più sapore proprio, è fuso infatti alla dolce sua polpa). Uno fra i migliori rossi dell'anno, vino-frutto di internazionale caratura e valore, chepeau.

www.lucamaroni.com a proposito del Parendo 2007 della Fattoria di Magliano



Azienda e Vigneto Feudi della Medusa



*Eleganza,
Esclusività ed Eccellenza
in un sorso ...*

Feudi della Medusa

Per informazioni, visite, degustazioni e prenotazioni in hotel, siamo a vostra disposizione
al seguente indirizzo: Podere San Leonardo, 15 - 09010 S. Margherita di Pula (CA), Sardegna, Italia,
Tel. +39 070 9259019 - Fax. +39 070 9245449
E-Mail: info@feudidellamedusa.it - Sito web: www.feudidellamedusa.it

Luce decisamente brillante

L'azienda Luce della Vite ha sede a Montalcino ed è di proprietà dei Frescobaldi. Ha prodotto un'annata 2004 del suo blend tra sangiovese e merlot, etichettato Luce, sicuramente appagante

Il titolo che abbiamo dato a questo breve articolo non è un campione di originalità ma è quello giusto specie se paragonato ad altri due titoli precedenti, sempre dedicati allo stesso vino, seppur di annate diverse. Vale a dire: "Luce spenta" (settembre 2002) e "Luce soffusa" (luglio 2007).

Il Luce infatti ci aveva deluso la prima volta già 8 anni fa, dopo che lo avevamo assaggiato in versione magnum e in riferimento all'annata 1996, ed era andato un pelo meglio (da qui la differenza tra "spenta" e "soffusa") dopo una degustazione, tre anni fa, dell'annata 2003. Un po' meglio sì, ma sempre della serie "c'è in giro molto di meglio". Di recente, in un pomeriggio di acquisti in una enoteca milanese, abbiamo trovato sugli scaffali l'annata 2004 di questo rosso fatto dall'unione tra vini di merlot (60%) e di sangiovese (40%). Metterlo nel carrello della spesa è stato quasi doveroso. Perché ci pareva ancora impossibile che questo vino, prodotto nell'area di Montalcino da una casata di gran lustro (anche vitivinicolo) come quella dei Frescobaldi, ci avesse mostrato peccati, seppur veniali, in entrambe le occasioni in cui lo avevamo assaggiato. E bene hanno fatto la considerazione e la curiosità. Perché questa annata del Luce, imbottigliato a novembre 2006 dopo 24 mesi di affinamento in botti al 90% nuove e al

10% già con un passaggio alle spalle si è rivelata all'altezza della fama del produttore e all'altezza delle aspettative di chi si trova davanti un rosso blasonato oltre che caro. Novanta euro sono serviti per portarlo via dall'enoteca, (per quello del 2003 ne erano "bastati" 78), ma possiamo dire che il Luce 2004 può entrare a pieno merito nella lista delle pazzie che ogni tanto potremmo permetterci, per onorare un'occasione, una o una grande cena.

Perfetto all'assaggio

Eccellente il colore di questo vino appena versato nel bicchiere: porpora tendente al violaceo, luminoso e vivo. Sembra ottenuto da uve perfette vendemmiate poche settimane prima invece che sei anni fa. Avvicinando il naso al bordo del bicchiere si è avvertita una leggera nota di chiuso, ma anche questo è comprensibile visto il tempo trascorso in bottiglia. È bastato davvero un brevissimo contatto con l'aria per permettere la fuoriuscita di note di frutta rossa, di fiori e di note balsamiche. Si sono avvertite con precisione anche note speziate dovute al legno il cui utilizzo e la cui tostatura sono state calibrate come nella bottega di un liutaio. In bocca il tannino ha avuto effetto astringente ma con gran delicatezza, a sottolineare il buon carattere del vino e la sua struttura complessivamente armoniosa. Il finale è stato lungo, persistente,

da **Il Mio Vino**
Luglio 2007



piacevole, con ampi tocchi di freschezza che hanno reso la bocca pulita. A contribuire anche il grado alcolico, 13 gradi e mezzo, un grado in meno rispetto all'annata 2003 che, anche per questo, era apparsa eccessivamente muscolosa. La 2004, oltre al fatto che è ottimo adesso, ha dato l'idea di essere ancora giovane e con grandi potenzialità per il futuro. Un vino che nasce già deboluccio o con qualche crepa sostanziale, di regola ha scarsa possibilità di migliorare col tempo. Un vino che, come questo, va in bottiglia con tutti gli elementi ben combinati al posto giusto, ha tutte le prerogative per diventare ancora più buono. Senza minimamente ricordarcene al momento del recente acquisto del Luce avevamo scritto a chiusura della grande delusione del 2007: "Dovemmo provare una ter-



za annata per sperare nella Luce vivida che ci si deve aspettare da tanto produttore e tanto prezzo?". È andata proprio così. Questi 90 euro ci sono sembrati davvero ben utilizzati, sicuramente di più dei 78 euro dell'annata 2003. Ma se c'è chi vuol fare colpo garantendosi gran successo, questa è l'annata giusta. 🍷

I PINOT NERO DEL GRUPPO LA-VIS
Ogni etichetta una storia del nostro territorio



Dai vigneti coltivati alle altitudini più importanti del Trentino, i Pinot Nero del Gruppo La-Vis. Selezioni esclusive che raccontano l'essenza più intima di un Territorio.

Territori 
ESPRESSIONI D'ARTE.
CULTURA ED ECONOMIA
NEL GRUPPO LA-VIS

GRUPPO LA-VIS - VIA CARMINE, 7 - 38015 LAVIS (TN)
INFO@GRUPPO-LA-VIS.COM - WWW.GRUPPO-LA-VIS.COM



gruppo
LA-VIS

Debutto con le carte in piena regola

Il "Cusora" 2008 è un rosso prodotto dalla marsalese Caruso & Minini unendo l'eleganza del syrah con la rustica sobrietà del merlot.

Il risultato è sorprendente e ricco di promesse

Secundo un detto contadino siciliano, "una scerbata vale mezza abbivirata". La scerbata altro non è che una sarchiatura fatta a mano, per togliere tra i filari le erbe infestanti, le quali, specie nella stagione estiva, contendono alle viti la scarsa, e per questo preziosa, acqua eventualmente ancora presente nel sottosuolo. Pratiche agricole della tradizione che vengono ancora applicate nelle vigne della Caruso & Minini, riunite in un unico appezzamento di 120 ettari – dunque gran lavoro quotidiano – in contrada Giummarella, tra Marsala e Salemi, su colline che si spingono verso l'interno e che salgono fino a 400 metri. Durante l'estate qui la temperatura tra giorno e notte ha sbalzi che arrivano anche a 15 gradi e questo giova assai ai grappoli, specie per quanto riguarda il corredo degli aromi. Vigne che non hanno la patente ufficiale di coltivazione biologica ma che nella sostanza sono "biologicissime" per-

ché l'insieme delle norme che regolano la coltivazione bio sono da anni applicate spontaneamente da Stefano Caruso, agronomo e padrone di casa, in virtù di una convinzione e di un rispetto, per la natura nel suo complesso, assai radicato. *"Interveniamo tra i filari solo in caso di imprevisti e seri guai altrimenti incurabili"*, dice Caruso, che ha cantine e uffici in un antico baglio magnificamente ristrutturato nel cuore di Marsala.

Il grande vigneto, che si dirama in tutte le direzioni e penetra nei terreni che fanno parte del-

le diverse, numerose contrade che caratterizzano l'agro di Marsala. Una fetta di vigne prendono il nome di Cuttaia, perché scivolano appunto nella contrada omonima. Qui crescono, da quasi un trentennio, oltre alle uve tradizionali siciliane, anche syrah e merlot, due vitigni che hanno sempre dato grande soddisfazione al padrone di casa. *"Il syrah non solo da soddisfazione a me, ma credo che sia il miglior vitigno in assoluto che possa crescere in terre siciliane. Migliore che nelle sue lontane terre d'origine o in Francia. Bisogna conoscerlo e trattarlo con guanti di velluto ma lui saprà contrac-*

cambiare in grande stile". Con un syrah vinificato in purezza e facente parte della Doc Delia Nivolelli, la Caruso e Minini si è aggiudicata pochi mesi fa la medaglia d'oro al concorso internazionale "Syrah du Monde", tenutosi proprio in Francia, nella valle del Rodano, e al quale hanno partecipato Syrah di 27 Paesi. Insomma, gran bel colpo.

Una scelta accurata

Stefano Caruso si è "accontentato"? Macché. Spinto dalla sua voglia innata di sperimentare, ha voluto vedere che poteva succedere mettendo insieme l'eleganza naturale e ancora sorprendente del syrah (*"come una donna che si svela ancor più bella senza trucco"*, dice), con il carattere un po' mutevole e più rustico del merlot.

Da questa unione è nato il "Cusora" (anagramma di Caruso) e la 2008, quella in commercio, è stata l'annata d'esordio. Un debutto assai ricco di promesse, considerando che questo nuovo rosso Sicilia Igt, dopo la presentazione primaverile agli addetti ai lavori, ha conquistato consensi ancor prima di raggiungere gli scaffali. Il giudizio migliore, che poi è quello che conta di più, lo stanno dando ora anche i consumatori, tanto che l'annata 2009, ►



**Sicilia Igt Syrah e Merlot
"Cusora" 2008
Caruso & Minini
Via Salemi 3
91025 Marsala (Tp)
tel. 0923.982356
fax 0923.723356
www.carusoeminini.it
9,90 euro**



L'azienda e gli uffici hanno sede in un tipico baglio siciliano ristrutturato nel cuore della città di Marsala.

a fine lavorazione, dovrebbe uscire con un numero di bottiglie maggiore, per poter soddisfare le richieste. *“Il successo del Cusora ci ha un po' sorpreso”*, confessa Stefano Caruso, *“perché non è da tutti i giorni che un vino esordiente, per quanto l'esperienza dell'azienda sia grande e articolata, abbia subito così grande apprezzamento e richieste”*.

Tra i decisi sostenitori di questo vino rosso ci sono anche i nostri esperti che hanno avuto occasione di assaggiarlo poche settimane fa e che così hanno sintetizzato il loro giudizio: un vino ricco, corposo, con un eccellente equilibrio, elegante, molto gustoso e persistente.

Chiediamo a Stefano Caruso come è stato fatto. *“Siamo partiti scegliendo le uve grappolo per grappolo da vigneti ormai consolidati, che affondano radici in terreni calcarei e pietrosi. Il merlot lo abbiamo raccolto verso il 20 di ago-*

Il nome del vino “Cusora” è un anagramma del cognome Caruso

sto, il syrah appena una settimana dopo, quando, anche nel suo caso, le uve avevano raggiunto la perfetta maturità fenolica, individuabile dal fatto che i vinaccioli avevano completato il loro cambiamenti di colore da verde a marrone. Le uve sono state vinificate separatamente con una fermentazione in vasche di acciaio a una temperatura di 23, 25 gradi e durata circa 20 giorni. Quando i vini hanno successivamente portato a termine la fermentazione malolattica sono stati assemblati. L'assemblaggio è stato poi diviso: il 30% è andato ad affinare in tonneau da 500 litri per 4 mesi, il resto è rimasto ad affinare in acciaio per altri 8 mesi. Riunite le parti, il vino è stato messo in bottiglia dove è rimasto per altri 5 mesi. Forse, in futuro, dovrebbe starci

un po' di più, vedremo, io sono convinto che l'affinamento in bottiglia sia molto importante per tutti i vini, perché sviluppano le loro potenzialità lentamente e senza influssi esterni”.

Un'unione perfetta

“Le due uve hanno contribuito a fare il Cusora 2008 in parti praticamente uguali, al 50%”, continua Stefano Caruso. “Ognuna ha dato il suo apporto in modo spontaneo e naturale, i grandi profumi e i tannini morbidi del syrah, i toni di erbe fresche e la muscolatura del merlot. Per le prossime edizioni vedremo, perché ogni annata è diversa, dipende da come saranno i grappoli al momento della vendemmia, come sarà il clima, che caratteristiche avranno. Perché se fai le cose secondo natura non è che

si può pensare a un vino omologabile, per quanto buono”.

Nei nostri bicchieri l'annata 2008 del Cusora si è presentata con un gran bel colore, rosso tendente al viola con riflessi porpora vivaci e intensi. I profumi hanno esaltato le caratteristiche delle uve, colpendo l'olfatto con note di amarena, ribes, pepe nero e chiodi di garofano accompagnate da sensazioni erbacee fresche molto raffinati. In bocca sapori articolati ma ben distinguibili di mandorla e di frutta rossa fresca, specie prugna e ciliegia. Tannino vivace ma molto morbido, elegante, al quale si è aggiunta una piacevole componente fresca finale a mitigare i 14 gradi alcolici che contribuiscono a dare corpo a questo rosso particolarmente invitante.

Ha ragione Stefano Caruso, non si può mai sapere a priori come sarà lo stesso vino, quando la nuova annata sarà pronta. Però, se il buongiorno si vede dal mattino... Di sicuro aspettiamo con gran curiosità di assaggiare la bottiglia del 2009.

ASOLO, IL PROSECCO DAI CENTO ORIZZONTI



**PROSECCO
ASOLO SUPERIORE
DOCG**


MONTELVINI
VENEGAZZÙ

SICILIAN BEAUTY

agenzia@cantinenicosia.it ph A. Toscano



1898
NICOSIA
— Vigneti e cantine in Sicilia —

www.cantinenicosia.it

Meravigliose bollicine

Da uve glera in purezza, un
Prosecco Doc di Vinicola
Serena che rallegra gli aperitivi
ed esalta i piatti a base
di pesce grasso, come il
salmone o il pesce di lago

“Glera? Ma che uva è?”, ci ha chiesto qualche giorno fa un nostro conoscente. Si stava parlando di uve del Veneto e di spumanti e ovviamente il nome è saltato fuori. Per noi, che per lavoro abbiamo un contatto costante con il mondo del vino e con tutte le novità che lo riguardano, la parola ‘glera’ ormai da tempo non ha misteri. Ma, ci rendiamo conto, non è scontato che tutti siano al corrente del fatto che questo sia il nuovo nome

ufficiale dato al vitigno che, fino a qualche mese fa, tutti chiamavano ‘prosecco’. Il motivo di questo cambiamento è da ricercare nella nascita di una nuova Denominazione d’origine che lega ormai indissolubilmente il nome Prosecco a un territorio: quello di nove province del Nord-Est italiano.

Ma andiamo con ordine. Dallo scorso aprile è entrata in vigore la nuova Doc Prosecco che comprende le aree di Veneto e Friuli, cioè quelle dove, storicamente, ▶

Il bicchiere

La glera è un’uva piuttosto aromatica e profumata, caratteristiche che la spumantizzazione in autoclave mantiene intatte e si ritrovano dunque nel Prosecco che ne nascono. Questo Extra Dry “Terra Serena” non fa eccezione e va dunque servito in un calice che rispetti ed esalti queste sue peculiarità. Il bicchiere da usare è quindi la classica flûte dall’imboccatura stretta, che non superi i quattro centimetri, perché il vino non perda troppo rapidamente la sua effervescenza e, con essa, i suoi aromi. Ma che abbia anche una leggera pancia, in modo che i profumi di fiori e mandorla si liberino e arrivino al naso.





I vigneti che si estendono tra il Veneto e il Friuli sono da tempo vocati per la coltivazione delle uve glera.

l'uva prosecco, ora glera, è sempre stata coltivata e vinificata. Questo significa che è stato riconosciuto, a livello nazionale ed europeo, che questo territorio di colline tra le Alpi e l'Adriatico si chiama, appunto, Prosecco e, pertanto, questo nome protetto non può più essere utilizzato per l'uva. Da qui l'uso del sinonimo glera, che già i friulani utilizzavano, e che ora è diventato nome ufficiale del vitigno. Cambia il nome, dunque, ma solo quello. Insomma, vale per quest'uva bianca quello che Shakespeare diceva per bocca di Giulietta: "Che cos'è un nome? Quella che noi chiamiamo una rosa, con qualsiasi altro nome, profumerebbe altrettanto dolcemente". La sostanza non cambia e la glera continua a dare spumanti aromatici e freschi come prima. Con qualche garanzia in più, semmai, visto che la nuova Doc Prosecco impone un disciplinare più rigido, con rese per ettaro più basse e maggiori controlli.

Questo spiegavamo al nostro conoscente che, incuriosito dal nostro racconto, non ci ha messo molto per autoinvitarsi a cena con la scusa di "provare uno di questi nuovi Prosecco Doc".

Un'azienda di grande esperienza

Gli è andata particolarmente bene, visto che, durante l'ultima delle nostre

periodiche incursioni dal nostro enotecario di fiducia, avevamo fatto un po' di scorta del Prosecco Doc di Vinicola Serena, un ottimo rappresentante della neonata denominazione, prodotto da un'azienda di Conegliano che nel campo dei vini frizzanti e spumanti ha oltre un secolo di esperienza. Fin dal 1881, infatti, alla guida dell'attività c'è la famiglia Serena, oggi rappresentata dai fratelli Gerardo e Giorgio, con l'aiuto di

Luca Serena, quarta generazione. Storicamente impegnata nella produzione di vino in fusti per bar e ristoranti, l'azienda ha ormai da diversi anni sviluppato e affiancato a questa anche diverse linee di vini in bottiglia tra cui, appunto, quella battezzata "Terra Serena" che comprende una gamma completa di vini fermi, frizzanti e spumanti di grande qualità, tra cui il Prosecco Doc da noi acquistato.

Prosecco Doc Treviso Extra Dry "Terra Serena"



Vinicola Serena
Via Camillo Bianchi 1
31015 Conegliano (TV)
tel. 0438.2011
fax 0438.394935
www.vinicolaserena.com

PREZZO

10 euro

VITIGNI

Glera 100%

TERRITORIO E VIGNA

I grappoli di glera (sinonimo che sostituisce il nome prosecco secondo i nuovi

disciplinari) provengono tutti dai vigneti collinari che circondano il territorio della città di Treviso.

COM'È IL VINO

Bel colore giallo paglierino dai riflessi verdi, con fine perlage e buona spuma persistente. Profumi intensi e di buona gradevolezza, con sensazioni di fiori bianchi e di mandorla. In bocca è un vino morbido, caratterizzato da sensazioni quasi dolci ben supportate dalla componente acida. Ottimo finale molto ricco.

A COSA SI ABBINA

Le bollicine e il residuo zuccherino che lo caratterizzano come extra dry ne fanno non solo un ottimo aperitivo, ma anche un perfetto compagno per antipasti e piatti a base di pesce dalla carne molto grassa, come il salmone, magari affumicato, o il pesce di lago.

Profumi di fiori e mandorle

Per la precisione, le bottiglie che abbiamo portato a casa erano di Prosecco Doc Treviso Extra Dry. Non si tratta di una precisazione inutile perché quelle specifiche dopo la denominazione ci dicono due cose: la prima è che le uve da cui è nato lo spumante arrivano tutte dalle colline nei dintorni di Treviso, area in cui, storicamente, la glera si è sempre trovata molto bene. La seconda ci rivela il residuo zuccherino del vino al termine della rifermentazione – che nel caso del Prosecco Doc avviene secondo il metodo Charmat, cioè in autoclave – è tra i 12 e i 17 grammi per litro. Un vino dal gusto secco e asciutto, ma al contempo morbido, piacevole, perfetto per l'aperitivo, come quello con cui abbiamo accolto il nostro amico arrivato a casa nostra per la cena promessa. Primo giro di bicchieri per scoprire il bel colore paglierino venato di verde con una spuma soffice. Intensi i profumi di mandorla e fiori bianchi che giungono al naso. Il secondo giro, invece, è stato con le gambe sotto il tavolo, visto che il "Terra Serena" ci ha poi accompagnato anche per la gustosa cena di pesce che abbiamo preparato. Del resto, con le sue bollicine che sgrassano e la spiccata componente acida che lo rende fresco, questo Prosecco è stato il compagno perfetto sia dell'antipasto di salmone affumicato aromatizzato all'aneto, sia del risotto con i filetti di pesce persico presentati come primo piatto. Inutile dire che le bottiglie vuote si sono presto allineate sul tavolo, e oltretutto abbiamo anche dovuto regalarne un paio al nostro conoscente che a fine serata è andato via entusiasta. Del resto, davanti a un vino così, come dargli torto...

Conservatori d'eccellenza

Vi aspettiamo al
MERANO WINE FESTIVAL
dal 6 all'8 novembre



STUDIO GIOVATI (PR)

Richiedete il catalogo "SPECIALE PROMOZIONALE"

Numero Verde
800-488009

info@ipindustrie.com
www.ipindustrie.com



voi acquistate la qualità, noi ve la conserviamo

LA NOSTRA PASSIONE LA NOSTRA STORIA



Con la stessa passione con cui il fondatore Carlo Gancia andò alla ricerca di un prodotto nuovo e inventò lo Spumante, oggi Gancia si dedica alla ricerca dei terreni più vocati ai grandi vini del Monferrato e delle Langhe, con l'obiettivo di valorizzare i vitigni autoctoni piemontesi. Dalle Tenute dei Vallarino, dai terreni con la migliore esposizione, dalla costante ricerca dell'eccellenza nascono etichette esclusive e uniche tra cui:

Bracco Asinari, Barbera d'Asti DOC Superiore Nizza,

La Ladra, Barbera d'Asti DOC Superiore,

Castello di Canelli, Moscato d'Asti DOCG,

Unisano, Chardonnay Monferrato Bianco DOC.

Pepero, Sauvignon Monferrato Bianco DOC.

In queste bottiglie è custodito il legame ultrasecolare con la terra e la passione per i vini di qualità, da oltre un secolo caratteristiche di Casa Gancia.



TENUTE DEI VALLARINO
Azienda agricola

La Qualità della Tradizione

“La qualità è una nozione che non necessariamente dobbiamo associare solo ai nostri giorni, come invece siamo portati a fare. Ogni tempo, ogni settore, ogni attività, ogni prodotto ha avuto, nella sua storia e sempre grazie all’impegno di singole persone, ampie occasioni per poter esprimere le proprie qualità. Anche quando mezzi, strutture, condizioni erano ben diverse, se non del tutto inesistenti, rispetto ad oggi”. Il concetto, estratto da un trattato di marketing capitato di recente, ben si addice anche a molte realtà vitivinicole. Come a quelle delle Cantine Iannella, sulle colline di Torrecuso, nel beneventano. Nel 1920 Giovanni Iannella aveva costruito una cantina per fare inizialmente solo 50 quintali di vino, coi vitigni agliani-

Vini per tutti i gusti e i menù, ottenuti da uve campane da una azienda beneventana che vanta un lungo passato vitivinicolo e ha tutti i requisiti per affrontare un promettente futuro

co e coda di volpe. Una lavorazione necessariamente artigianale, ma, già allora, con grande cura nella scelta delle uve. Perché quel poco che veniva prodotto doveva dare il massimo in qualità, e dunque poteva spuntare anche il miglior prezzo. Il vino si vendeva sfuso in tutta l’area partenopea (e ancora adesso) e piaceva a tal punto da indurre altri produttori a mandare i loro esperti e i mediatori fino a Torrecuso per cercare di comprare direttamente le uve che a quei vini davano

vita. Così anche in casa Iannella. “Già negli anni tra le due guerre, in periodo di vendemmia venivano su anche 20, 30 camioncini dal napoletano con le cassette vuote con la speranza di metterci dentro i grappoli coltivati da Giovanni Iannella”, ricordano ancora in famiglia. “Non c’era il telefono e venivano su all’avventura, su strade difficili. Ci si incontrava tra le vigne, si trattava velocemente sul prezzo delle uve e i più fortunati ripartivano carichi. Per noi era importante, per-

L’ampliamento della cantina, avvenuto circa 10 anni fa, ha permesso una maggior produzione di bottiglie.

ché si faceva l’incasso, e dunque il reddito, di tutto l’anno, a parte la successiva vendita diretta del vino sfuso. Oggi non si potrebbe fare più, le uve le pagano pochissimo e ce ne sono in eccesso, si è consentito di piantare filari ovunque e adesso, semmai, ti danno i soldi per estirparli. È così qui ma anche in altre parti d’Italia”.

L’inizio dei cambiamenti

L’andirivieni continuò fino al 1955, anno in cui entrò in cantina Nicola Iannella, figlio del fondatore. Ampliò per quanto possibile la cantina (allora nel borgo di Torrecuso) e parco vigneti e aumentò la produzione del vino, usando sostanzialmente tutto il ▶

I vigneti si estendono sul territorio collinare nella provincia beneventana di Torrecuso.

suo raccolto non più diviso con altri. Nel 1992, infine, scese in campo Antonio, erede di Nicola e cresciuto tra botti e vigne. Ora è l'attuale proprietario, insieme alla moglie Maria Fusco. Nel 2000 Antonio ha sottratto un po' di terra ai filari e ha costruito l'attuale cantina, squadrata e funzionale dalla quale, all'inizio del 2002, sono uscite le prime bottiglie etichettate con il marchio di famiglia. *"Quando feci la nuova cantina mio padre si mostrò assai preoccupato"*, ricorda Antonio Iannella. Fa una breve pausa poi continua con una vena di ironia: *"anche perché nell'impresa avevo investito tutti i risparmi... anche i suoi. Però erano tempi molto buoni, la gente comprava e pagava, usanza, quest'ultima, ormai quasi in disuso. L'entusiasmo era alle stelle, anche perché le bottiglie ce le ordinavano ancora prima che il vino fosse pronto."*

Aglianico e Falanghina, i nostri vini derivanti dai vigneti di casa, andavano fortissimo. Poi siamo cresciuti, in ettari e in produzione, adesso abbiamo in catalogo tredici etichette, compresi un Falanghina extra dry e un Aglianico Passito. Cerchiamo in tal modo di differenziare la produzione e al tempo stesso far capire alla gente quante e quali potenzialità hanno le nostre uve autoctone. Tra i vini ce ne sono anche di greco e fiano. Le uve le compriamo nelle zone storiche di coltivazione, e lì andiamo sul sicuro perché ce le vende il nostro enologo, che ha anche una sua azienda viticola. Noi in compenso, vendiamo grappoli di falanghina a lui. Per dire che delle uve possiamo fidarci e che gli interessi, in fondo, sono condivisibili. Abbiamo vini un po' per tutti i gusti, da quelli intensi come il Don Nicola Riserva, ottenuto da una selezione di aglianico vendemmiata da una vecchia vigna storica e affinato per 24 mesi in bot-



te, dedicato alla generazione precedente, fino all'elegante e giovane Niè, un bianco Igt subito molto apprezzato, fatto con falanghina, greco e fiano, dedicato a nostra figlia Maria Antonietta, dunque la generazione futura. Passato

o futuro che si voglia richiamare, tutti i nostri vini sono sempre ottenuti da uve campane. Poi", continua Antonio con concretezza, "produciamo ancora del vino sfuso, per soddisfare la vecchia clientela formata da qualche pri-

vato e da quella ristorazione, specie dei banchetti, organizzata per commensali in grande numero, che servivamo già da diversi anni. In questo caso quel che conta non è solo la qualità del vino – lo sfuso non va considerato un

Da non perdere

Taburno Doc Falanghina 2009
8 euro

Giallo paglierino intenso con riflessi dorati. Ottimi sentori di pesca e mela si uniscono a note di gelsomino. In bocca è gradevole e di buona struttura. Finale persistente.



Taburno Doc Coda di Volpe 2009
10 euro

Giallo dorato con riflessi brillanti. Avvolgenti profumi di albicocca uniti a note di vegetale fresco. In bocca è fresco, con una gradevole aromaticità di frutti esotici. Retrogusto floreale.



Campania Igt Bianco "Niè" 2009
12,50 euro

Colore giallo paglierino brillante. Al naso profumi intensi di fiori come il glicine e sentori di frutta. Al palato ha una buona mineralità arricchita da aromi di agrumi che rimangono a lungo.





Dove e Come

Le Cantine Iannella, varata nel 1920, si trovano in via Tora, a mezzacosta di una collina alla periferia di Torrecuso (Benevento). Tel. 0824.872392, www.cantineiannella.it. Per arrivarci: dalle tangenziali napoletane si va in direzione nord-est, su Caserta-Maddaloni. Da quest'ultima località si prosegue seguendo le indicazioni per Telese e da qui si continua, tra belle colline, in direzione Benevento lungo la Statale Telesina. Arrivati nei pressi del paese di Ponte si trovano le indicazioni per Torrecuso, già visibile su un colle che sale sul lato destro della Statale.

L'obiettivo della famiglia Iannella è quello di dar risalto ai vini autoctoni

fratello di terza serie rispetto ai vini imbottigliati – ma anche il rapporto diretto e l'efficienza del servizio. Perciò di questo aspetto me ne occupo direttamente io, vado a far le consegne personalmente, per essere più rapidi e diretti”.

Vendere con successo

Ma non basta, perché anche la rete vendita delle bottiglie in Italia è gestita direttamente dalla famiglia. “Lo possiamo fare perché enoteche e ristoranti che serviamo praticamente in tutt'Italia - anche se con quantitativi non certo massicci visto che produciamo in tutto circa 100mila bottiglie - ci sono rimasti fedeli fin dalle prime bottiglie, perciò abbiamo avuto l'occasione di mantenere un contatto personale”, spiega Maria Fusco, l'altro motore della azienda beneventana. “Una piccola cantina come la nostra deve fare della velocità, del rapporto diretto, della semplicità operativa,

un suo punto di forza. Del resto le decisioni le prendiamo Antonio ed io, non dobbiamo consultare nessuno, facciamo pure le consegne, andiamo noi dappertutto... senza perdere mai il senso della realtà. Adesso stiamo muovendo i primi passi nel mercato tedesco e canadese, ed è già chiaro che lì bisogna instaurare un rapporto e una metodologia diversi, ci vorrebbe una persona che curi solo i mercati d'oltre confine. Per ora, tra le richieste in Italia e il primo ingresso in questi due Paesi esteri, le nostre bottiglie vanno via in fretta. Certo è che all'estero le regole sono un po' più articolate ma è anche vero che i soldi delle vendite poi arrivano...”.

Progetti nel cassetto? “La cantina è nuova e funzionale, il vino lo vendiamo, il mercato è assodato. Perciò ci piacerebbe migliorare ancora di più la qualità dei prodotti, sperimentare con maggiore assiduità, varare magari etichette nuove. L'obiettivo, che stiamo perseguendo da tempo e - stando ai risultati - con successo, è quello di caratterizzare ancor di più i vini Iannella, affinché siano subito riconoscibili in una produzione campana ampia che, con le dovute eccezioni, tende un po' a massificarsi”.

Beneventano Igt Aglianico "Passito" 27,50 euro

Un vino dolce dal colore rosso impenetrabile. Profumi di cacao, spezie e sentori di frutta secca. In bocca ha un buon equilibrio, non stucchevole. Gradevole il ritorno speziato sul finale.



Aglianico del Taburno Doc Rosso "1920" 2004 36 euro

Rosso rubino molto intenso con riflessi granata. Avvolgenti note di marmellata di prugne e di ciliegia. In bocca è corposo, di buon equilibrio. Lungo finale che richiama la frutta rossa.



dal 1923



CASA ZULIANI



DAL 1923 NEL COLLIO FRIULANO.

DOVE IL MICROCLIMA E IL SUOLO HANNO ELETTO QUESTE TERRE VOCATE ALLA PRODUZIONE DI VINI DI ELEVATA QUALITÀ, HA SEDE L'AZIENDA AGRICOLA CASA ZULIANI CHE FA NASCERE, ANNO DOPO ANNO, CON DEDIZIONE E MASSIMA CURA, VINI PREGIATI CHE SANNO INCANTARE COL PROFUMO E AL PALATO.



I nostri esperti hanno prevalentemente il compito di assaggiare i vini di cui ogni mese parliamo su queste pagine. Eppure spesso ricevono anche domande di lettori che vogliono soddisfare curiosità, saperne di più su un argomento, scoprire il significato

di termini e tecniche o avere chiarimenti su piccoli temi agricoli. Queste domande le abbiamo selezionate e conservate e ora, opportunamente sintetizzate per renderle brevi e soprattutto comprensibili a tutti ve le proponiamo con le relative risposte.

Farlo "girare" è meglio

Ma quelli che fanno roteare sempre il vino nel bicchiere prima di berlo, lo fanno per far vedere agli amici che se ne intendono o è un movimento davvero utile? Non se ne può fare a meno?

Se ne può certo fare a meno, specie se si beve un vino di cui già si conoscono le caratteristiche. Però non è un esercizio inutile. Quando con la roteazione il vino si spande sui lati del bicchiere si riesce a intuirne un po' la consistenza, in base al suo modo di scivolare



sul vetro. Ma soprattutto, facendo ruotare il bicchiere, mettiamo il vino a maggior contatto con l'aria, la quale libera un gran numero di elementi olfattivi presenti nel prodotto e li fa salire al naso. Provate ad annusare un vino tenuto fermo nel bicchiere e, lo stesso vino, dopo averlo fatto roteare anche solo due o tre volte. Nel secondo caso sentirete un maggior numero di aromi o comunque li sentirete con maggiore intensità.

Previsioni o visioni?

Mio figlio, che studia agronomia, a fine luglio ha ricevuto notizie su come sarebbe andata la vendemmia nella nostra regione. Ma se all'inizio della vendemmia mancavano ancora almeno 40 giorni... Chi erano questi, dei veggenti?

Queste valutazioni prevendemmiali in effetti lasciano il tempo che trovano. Nella pratica le previsioni si fanno, in linea generale, osservando l'andamento delle uve in vigneti presi a campione e confrontandolo con i dati analoghi delle annate precedenti. Tutti però sanno ormai che quel che conta per sapere come andrà davvero una vendemmia sono le ultime tre o due settimane che precedono la raccolta, quando il clima non deve fare le bizze. Per completare una buona annata servono clima caldo e asciutto, assenza di piogge e buone escursioni termiche tra giorno e notte.

L'uva è meglio "berla"

Mi hanno detto che la vinoterapia, di cui ho letto di recente, sia in realtà una pratica antica.

La vinoterapia come la intendiamo oggi (immersioni nel vino) è pratica recente ad effetto cosmetico, insomma fa bene alla pelle, ma le qualità

salutari dell'uva sono note da sempre, tanto che ci sono state stazioni termali famose in Europa che hanno sempre consigliato delle cure a base di uva, di cui si dovevano mangiare gli acini, che hanno un ottimo effetto diuretico, con tutti i benefici del caso. C'è stato chi di recente, su riviste po-

polari, ha proposto di mangiare solo uva per alcune settimane per poter dimagrire, perché si incamerano poche calorie. Però diffidate, perché sì, si perde effettivamente peso, ma si tratta solo di liquidi che se ne vanno (e che vanno reintegrati). I grassi, purtroppo, rimangono.

Un uso scorretto

Durante un viaggio estivo in Germania ho visto molte piantagioni di luppolo. Lì mi hanno detto che viene usato a volte anche per aromatizzare il vino. È vero?

Sarebbe, secondo noi un ben strano vino. Il luppolo (nella foto: alcuni fiori in pianta) contiene la lupulina, che ha un effetto conservante e rilascia un sapore amarognolo anche piacevole. Viene usato in molti settori della cosmetica e dell'omeopatia, si utilizza molto anche nella produzione della birra (ecco perché in Germania è così coltivato). Non possiamo escludere che qualcuno lo usi artificiosamente per dare sapori nuovi al vino ma, anche se il luppolo è un "prodotto naturale", noi quel vino lo lasceremmo intatto nella sua bottiglia.



Autoctono per eccellenza

Originario del Siracusano, il nero d'Avola è il vitigno portabandiera della Sicilia, con cui si producono vini potenti ma eleganti. Come questi

Grappoli di media grandezza, compat-
ti, con acini bluastri,
pruinosi – cioè ricoperti da
una sostanza cerosa naturale
– e dalla polpa estremamente
zuccherina. Al momento
della vendemmia si mostra-
no così, sulle viti allevate ad
alberello o a spalliera che
si incontrano a ogni angolo
di Sicilia. Si tratta del nero
d'Avola, l'autoctono siciliano
per eccellenza e soprattutto
uno dei vitigni italiani per
cui la parola "autoctono" tro-
va il suo significato pieno.
In molti casi, infatti, i vitigni
così definiti e riconosciuti
hanno le loro origini in al-
tre località, magari sono sta-
ti portati nella loro dimora
attuale in tempi molto an-
tichi, da popoli invasori o
da viaggiatori di ritorno da
terre lontane. Nel caso del
nero d'Avola, però, c'è il buio
assoluto. Nessun esperto è
ancora stato in grado di in-
dividuare quando e da dove
le prime piantine di questa
varietà siano arrivate in Si-
cilia. Questo perché, verosi-
milmente, non ci sono mai
"arrivate", ma sono sempre
state qui, selezionate e colti-
vate poi nel corso dei secoli
dai viticoltori di Avola, nella
provincia di Siracusa.

Da qui il nome del vitigno e
da qui, pare, anche il sino-
nimo con cui è più sovente
chiamato sull'isola, calavrisi,
cioè calabrese. Che non c'en-
tra nulla con la vicina Cala-
bria in quanto deriverebbe
dall'espressione dell'antico
siciliano "calea aulisi", che

significa appunto uva avo-
lana. Questo almeno stando
all'opinione di alcuni esperti.
Altri studiosi, invece, ritengo-
no che il sinonimo "cala-
bresi" sia esattamente ciò
che sembra, ovvero un rife-
rimento alla regione al di là
dello stretto di Messina. Nei
secoli passati, infatti, i ros-
si meridionali erano molto
famosi tra i produttori del
nord Italia o francesi perché
andavano a rinforzare i loro
prodotti, eleganti ma debo-
lucchi. Però fino quasi alla
fine dell'Ottocento, i vini ca-
labresi erano di gran lunga
più noti rispetto a quelli sic-
iliani. Così sembra che molti
commercianti, per riuscire
a vendere meglio i prodotti
isolani, avessero cominciato
a spacciarli come, appunto,
"calabresi" e, di riflesso, sa-
rebbe stata definita calabrese
anche l'uva con cui erano
fatti. Uva ricercatissima, ol-
tretutto, perché ben poche
varietà erano in grado di
dare vini altrettanto potenti.
Con i tradizionali sistemi di
coltivazione, infatti, il nero
d'Avola arrivava con facilità
a dare vini con una grada-
zione alcolica piuttosto ele-
vata, anche oltre i 16 gradi,
mantenendo oltretutto una
produttività altissima.

Certo, i Nero d'Avola che ve-
nivano prodotti allora non
erano vini eleganti e questa
non era neppure la primaria
preoccupazione dei vignaioli.
Ma da allora di tempo ne è
passato e moltissimi viticol-
tori siciliani, come altri loro
collegli meridionali, hanno

negli ultimi anni smesso i
panni di "fornitori" di vini da
taglio per indossare quelli di
produttori di vini di qualità
e in bottiglia. Insomma, nel
giro di vent'anni l'enologia
siciliana ha vissuto un vero
e proprio rinascimento e il
nero d'Avola ne è l'assoluto
protagonista. Oggi, infatti, il
vitigno è coltivato con tecni-
che agronomiche moderne,
l'abbassamento delle rese e
le potature sono prassi abi-
tuale per contenerne l'esube-
rante produttività e le nuove
tecniche di vinificazione
introdotte nella stragrande
maggioranza delle cantine
siciliane fanno il resto. La
potenza rimane, ovviamen-
te, ma il vino è un'altra cosa.
Non più il rude rosso da ta-
glio che viaggiava verso il
nord, ma un vino elegante,
con una gamma di profu-
mi ampia e complessa, che
spazia dalla frutta rossa alle
spezie. Un vino che si presta
benissimo al lungo invec-
chiamento. E che, se affi-
nato in legno, si ingentilisce
ulteriormente. Insomma, un
vino che si è decisamente
meritato il grande successo
degli ultimi anni e ne sono
una prova i tre che i nostri
esperti hanno selezionato.

**Sicilia Igt Nero d'Avola
"Dinari del Duca" 2007**

Pellegrino
Via del Fante 39
91025 Marsala (Tp)
tel. 0923.719911
fax 0923.953542
www.carlopedrino.it
9,50 euro

Il perché della scelta

Questa rubrica è dedicata
ai vini prodotti da
monovitigno, cioè fatti
con una sola tipologia
di uva. Dunque prodotti
"in purezza", oppure
realizzati con una netta
predominanza di una sola
uva e perciò capaci di
conservare quei caratteri
ben definiti dati loro
proprio dai grappoli che
li hanno creati. Ecco tre
vini, tra quelli degustati
dai nostri esperti, che
rappresentano molto
bene il vitigno.

Piacevolmente fruttato

Con il marchio Duca di Ca-
stelmonte, Pellegrino identi-
fica la gamma dei suoi vini
destinati a enoteche e risto-
ranti di qualità. L'azienda,
che festeggia quest'anno i





130 anni dalla sua fondazione, è uno dei migliori e più antichi produttori di Marsala dell'isola ed è stata fra le prime cantine a contribuire al rilancio del vino siciliano sin dagli anni Settanta. Così oltre allo storico liquoroso del

trapanese, ormai da diversi anni l'azienda produce anche vini secchi e fermi, bianchi e rossi, caratterizzati da un ottimo rapporto qualità prezzo. Ne è un ottimo esempio il Nero d'Avola "Dinari del Duca" 2007, che si presenta con un bel colore rosso violaceo acceso, ravvivato da bei riflessi porpora. I profumi sono eleganti, caratterizzati da note di ciliegia e aromi di frutti di bosco, come le more, seguiti da un buon finale balsamico. In bocca la potenza alcolica, 13,5 gradi, è ben equilibrata dalla freschezza che gli conferisce l'evidente nota acidula. Un vino semplice nel complesso, ma piacevole e con un buon finale persistente.

Fresco ed elegante

Dall'area marsalese, che poi è la zona con la più alta concentrazione di vigneti dell'isola, arriva anche il secondo Nero d'Avola scelto, prodotto questa volta da Alcesti, un'azienda relativamente giovane, fondata nel 2003 dalla famiglia Paladino. Partita con il preciso obiettivo di produrre vini di qualità, piacevoli e facili da bere, l'azienda coltiva circa

35 ettari tra Marsala e Mazara del Vallo e proprio da qui arrivano le uve nero d'Avola che l'azienda vinifica rigorosamente in purezza. L'annata assaggiata è una 2007 e nel bicchiere si presenta di un bel colore rubino scarico im-

Originario della provincia di Siracusa, il nero d'Avola è oggi coltivato e vinificato in ogni angolo dell'isola.

prezioso da riflessi brillanti. I profumi gradevoli regalano note di amarena e more, arricchiti sul finale da una buona sensazione balsamica ed elegante. In bocca è fresco e di buona struttura, con aromi che ricordano la frutta rossa fresca e con un gradevole finale leggermente amarognolo.

Profumato e persistente

Quaranta ettari di vigneti in contrada Dimina a Castelvetro, Trapani, e una moderna e attrezzata cantina di vinificazione a Scunchipani, Sciacca, nella provincia agrigentina. E poi vigne e una cantina storica, un vecchio baglio, sull'isola di Pantelleria. Il tutto controllato dalla "centrale operativa" di Palermo. Questa è Miceli, azienda condotta oggi da Giuseppe Lo Re, cugino del fondatore Ignazio Miceli, insieme a Gianni Tartaglia, i quali producono vini di ottima qualità, spesso ottenuti da uve autoctone, ma senza disdegnare il contributo delle varietà internazionali. Noi però abbiamo scelto un Nero d'Avola in purezza, "U Nicu" 2008, nato da uve coltivate a Dimina e vinificato nella cantina di Scunchipani. Un rosso giovane, dal bel color rubino non particolarmente acceso ma dai riflessi brillanti, che regala accattivanti profumi di marmellata di prugne e ciliegie, con piacevoli sensazioni di viola. In bocca è elegante e di buon equilibrio, rivela inizialmente un tannino evidente e, sul finale, una nota di ciliegia. Buona la persistenza.



Sicilia Igt Nero d'Avola 2007
Alcesti
Contrada Terrenove 268/b
91025 Marsala (Tp)
tel. 0923.997283
fax 0923.997283
www.alcesti.it
7,25 euro



Sicilia Igt Nero d'Avola "U Nicu" 2008
Miceli
Piazza Vittorio Veneto 20
Palermo (Pa)
tel. 091.6759411
fax 091.6759419
www.miceli.net
5,10 euro



MONTRESOR

studio pasquotto (VR)



vinimontresor.it

*Il fascino
della qualità...*

MONTRESOR
VERONA

IL MIO VINO TALENTO

ALLA SCOPERTA DELLO CHAMPAGNE* ITALIANO

**IL TALENTO
DEL MESE
ALTO ADIGE
DOC SPUMANTE
TALENTO BRUT
ARUNDA**

PAG. 48

**ABC DELLA
DEGUSTAZIONE
NOCCIOLA**

PAG. 56

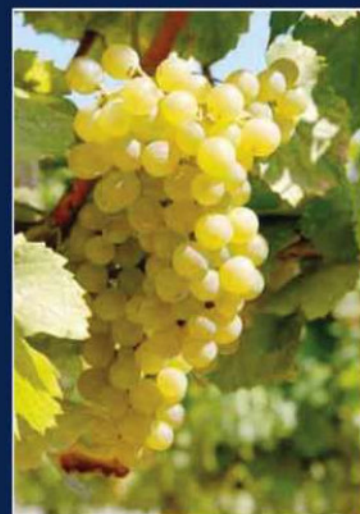
**CONOSCERE
IL TALENTO**

PAG. 58



**A TUTTO PASTO
TRE PORTATE CON
ALTA LANGA DOC
BRUT METODO
CLASSICO
CUVÉE 36 2006
GANCIA**

PAG. 52



*Il marchio Champagne è riservato in esclusiva ai vini prodotti in Francia nella zona di denominazione. L'uso del termine in connessione a vini italiani ha il solo scopo di fare riferimento alla qualità straordinaria dello Champagne che può essere solo di produzione francese.

La passione per l'equilibrio

Dall'Alto Adige, prodotto da una famiglia che ha fatto degli spumanti metodo classico e della qualità una missione, un Talento da non perdere

Comincia subito bene la degustazione in cui, da una bottiglia resa come sempre anonima, viene versato nei bicchieri dei nostri esperti questo che si rivelerà un Talento davvero notevole. Il colore è un giallo dorato estremamente luminoso. Esemplari la spuma e il perlage. La prima, di consistenza elegantemente cremosa, si alza

sulla superficie del vino con eleganza, né troppo lenta né troppo esuberante. Quando poi si dissolve, lascia una duratura corona intorno al bordo. Il perlage è formato da numerose colonne di bollicine particolarmente fini che dal fondo del calice salgono con ammirevole continuità.

Anche l'esame olfattivo genera subito espressioni

di grande approvazione. Il profumo è intenso senza strafare. Qui non c'è la ricerca dell'effetto a ogni costo. Quello che si avverte, invece, è una grande cura, unita alla capacità di ottenere un ottimo equilibrio. Emergono in primo piano

L'ampio panorama che si vede da Meltina, sede della cantina Arunda, a 1200 metri sul mare.



**Alto Adige Doc Spumante
Talento Brut
Arunda**
Via Paese 53
39010 Meltina (Bz)
tel. 0471.668033
fax 0471.668229
www.arundavivaldi.it
18 euro



Marianne e Joseph Reiterer curano personalmente tutte le fasi della lavorazione.

note fruttate molto fresche. Profumi che ricordano gli agrumi e la mela verde, intrecciati a fragranze di fiori che allargano il bouquet senza introdurre sbavature. La sensazione generale rimane quella che ha indotto uno dei degustatori a sottolineare con soddisfazione: *"Questo è davvero un vino"*, calcando la voce sulla parola vino. Anche la sfumatura di lievito, che pure si percepisce, rimane sullo sfondo e, soprattutto, non introduce quelle sensazioni di dolcezza, che possono anche essere gradevoli ma che renderebbero un po' meno distintivo il carattere di questo Talento decisamente Talento.

Il momento decisivo, quello dell'assaggio, conferma e rinforza le impressioni positive dei passaggi precedenti. Le aspettative di



Una cuvée che nasce da uve selezionate girando per le vigne della regione

gusto fresco e secco create dall'esame olfattivo vengono perfettamente mantenute. Di nuovo, quello che si fa notare non è la voglia di emergere a tutti i costi forzando questo o quel particolare aspetto, ma soprattutto l'equilibrio. L'effervescenza è ben percepibile senza eccessi, gli aromi, di agrumi, fiori e lieviti, sono la prosecuzione dei profumi già sentiti al naso.

Il tutto finisce in bellezza come era cominciato. Quella che gli esperti chiamano persistenza, cioè il la lunghezza dell'intervallo fra il momento della deglutizione e quello in cui le sensazioni perdono il loro equilibrio, è davvero lunga. Poi gusto e aromi svaniscono con discrezione, senza alterarsi. E, a quel punto, il primo pensiero è il desiderio di berne un altro sorso.

Compiuto il loro dovere con la compilazione della scheda di degustazione, gli esperti erano impazienti di vedere l'etichetta e, soprat-

tutto, di conoscere il prezzo di questo campione capace di ottenere un voto insolitamente alto. Sapere che lo si trova in enoteca a 18 euro ha suscitato nuovi commenti ammirati.

Talento per vocazione

Al momento di rivelare l'etichetta, la scoperta che si trattava del Talento brut di Arunda non è stata una sorpresa. Su queste pagine abbiamo già avuto modo di occuparci di questa azienda altoatesina fondata nel 1979 da Joseph Reiterer insieme a sua moglie Marianne, e alla cui conduzione partecipa oggi anche il loro figlio Michael.

Come è ovvio, a darci lo spunto per parlare di Arunda è sempre prima di tutto la qualità dei vini che produce. Tutt'altro che trascurabile, però, anche il fatto che Joseph è sempre stato un acceso sostenitore della necessità di creare aggregazioni per superare i limiti

e le difficoltà, soprattutto sul piano commerciale, derivanti dalle piccole dimensioni di gran parte delle aziende spumantistiche di qualità italiane. Tanto che, in un passato che ormai sbiadisce nella memoria come le fotografie che lo ricordano, è stato uno dei fondatori del marchio Talento. Già nella sua prima versione, quando non era ancora, come oggi, una indicazione a disposizione di tutti i produttori ma, appunto, un marchio privato il cui utilizzo era riservato alle aziende associate. Così, il nome Talento e la pupitre stilizzata campeggiano da sempre in bella vista sulle bottiglie che escono dalla sua cantina. Va da sé che quando, lo scorso anno, è stato creato il nuovo Istituto Talento Italiano, come libera associazione che si propone di promuovere l'uso del marchio, Reiterer non poteva che essere uno dei convinti soci fondatori. Non basta: è anche il referente e animatore dell'associazione che raggruppa le sei aziende sud tirolesi che producono spumanti secondo le regole del Talento. Pattuglia di cantine che, di fatto, rappresenta praticamente l'intera produzione spumantistica metodo classico dell'Alto



Adige. Almeno quella delle etichette con una produzione sufficiente per poterle trovare fuori dalla provincia. Una produzione, quella dei Talento altoatesini, che dal punto di vista quantitativo è comunque limitata, dato che, in tutto, le sei aziende consorziate superano di poco le 200 mila bottiglie l'anno. Cifra totale alla quale Arunda contribuisce per circa la metà. *"Qui in Alto Adige dobbiamo fare i conti con condizioni oggettive che non rendono possibile fare molto più di così"*, spiega Reiterer. *"Prima di tutto, il territorio montuoso limita l'estensione dei terreni vitati. E in secondo luogo i vitigni da cui nasce il Talento, chardonnay, pinot nero e pinot bianco, devono contenere lo spazio alle numerose varietà di uva, anche autoctone, da sempre coltivate per produrre vini fermi"*. Come tutte le spiegazioni di Joseph, anche questa è data con il suo irresistibile misto di concretezza e simpatia: *"Ho studiato enologia e lavorato per molti anni a Milano. Quando sono voluto tornare qui dove sono nato, per continuare a seguire la strada professionale che avevo intrapreso non avevo che due possibilità: fare il distillatore oppure produrre spumanti"*. Già, perché

"casa" è il paesino di Meltina, nel cui centro sorge la cantina e casa di famiglia. Paesino che sembra la perfetta rappresentazione di un idillio sud tirolese. Adagiato su un piccolo altopiano a metà strada fra Bolzano e Merano. Tutto intorno, boschi, cime innestate, pascoli, case di legno e pietra. E, a dare respiro al tutto, un ampio panorama sulla val Venosta. Una delizia per gli occhi e per lo spirito, e non sorprende certo che uno con la fortuna di essere nato da queste parti volesse tornarci dopo essersi sorbito qualche anno del traffico, rumore e inquinamento milanesi. Solo che qui, a 1200 metri di quota, le viti non crescono. Quindi bisognava per forza



fare qualcosa che permettesse di partire da uve coltivate nelle vigne poste più in basso.

Una selezione di viticoltori e uve

I vini base per la produzione degli spumanti Arunda sono acquistati da una serie di

fedeli vignaioli che Joseph Reiterer ha selezionato nel corso degli anni.

Nello specifico del brut assaggiato dai nostri esperti, la composizione comprende circa il 50 per cento di uve chardonnay, 30 per cento di pinot bianco e il rimanente 20 per cento di pinot nero. Per

L'Azienda

Fondata nel 1979, si definisce "la cantina metodo classico più alta d'Europa". Non certo perché sia ospitata all'interno di un futuristico grattacielo. Al contrario, la sede è una graziosa casa tradizionale nel centro di Meltina, paesino affacciato sulla val Venosta. Alta nel senso che sorge a oltre 1200 metri sul livello del mare. Quota ben oltre il livello massimo di coltivazione della vite. E infatti Joseph Reiterer, proprietario dell'azienda alla cui conduzione, strettamente familiare, partecipano a tempo pieno anche la moglie Marianne il figlio Michael, seleziona i vini base per

i suoi spumanti fra quelli prodotti da un gruppo di fidati viticoltori con vigneti posti in aree diverse, da Terlano ad Appiano Monte, da Cornaiano a Pochi di Salorno. Vigneti di cui lo stesso Joseph segue passo per passo ogni fase della conduzione. Il nome, Arunda, evoca quello di una cima a quota 2879 che domina il paesaggio di Meltina. Una scelta, spiega Reiterer, che vuole sottolineare l'attaccamento alla terra d'origine. La cantina è sempre aperta per accogliere i visitatori, basta annunciarsi con una telefonata al numero 0471.668033. Info: www.arundavivaldi.it

La cantina Arunda ha celebrato nel 2009 il suo trentesimo anniversario.

quanto i fornitori siano partner di lunga data e ben sperimentati, però il rapporto con loro non si limita certo al ritirare i vini, e nemmeno all'assaggio e alla selezione delle diverse partite di ciascuna annata. Al contrario: *"Io parto sempre dalla vigna, voglio vedere il terreno, osservare le varie fasi della coltivazione. Così, già da prima della vendemmia, posso immaginare come verranno le uve e i vini. E, di conseguenza, come comporre le future cuvée"*. È un'attività che, al di là dei partner storici, si estende a coprire ogni angolo della regione, sempre alla ricerca dei grappoli più adatti nella gran varietà di microclimi e terreni che questo piccolo territorio offre. Un lavoro che richiede molto tempo e una gran fatica. Come, del resto le altre fasi della produzione, tutte seguite in prima persona, con cura davvero artigianale, dalla famiglia Reiterer. A partire dalla formazione della cuvée, passando per la presa di spuma e l'affinamento sui lieviti – che si protrae per almeno 24 mesi – fino al remuage manuale e alla sboccatura, con un dosaggio che non va oltre i 6 grammi di zucchero per litro per non compromettere la freschezza del gusto. Un lavoraccio, premiato però dai risultati. Mentre stappiamo una bottiglia di brut e, anche senza spingerci all'analisi minuziosa fatta dai nostri esperti, ne gustiamo con gran soddisfazione ogni sorso, ci rimane una curiosità. Visto che, a suo tempo, la scelta era fra produrre spumanti e fare il distillatore, cosa ha spinto verso in questa direzione? *"Facile"*, risponde sornione Joseph, *"mia moglie preferiva di gran lunga le bollicine alla grappa..."* Beh, non possiamo che ringraziare la signora Marianne.

DA UNA BUONA TERRA...



...SORSI DI BUON VINO



Azienda Vinicola
PULEO
SORSI DI SICILIA

www.aziendapuleo.it - 0925.1901385

A volte un Talento è la giusta soluzione

L'alternanza di vini diversi per accompagnare i piatti di un pasto è spesso considerata una regola inviolabile.

Un unico Talento è un'ottima alternativa

Chi l'ha detto che il vino giusto per il pesce sia – almeno di norma – bianco, quello per la carne rosso e quello per il dessert dolce? La domanda non è da intendere in senso polemico ma come l'espressione di una genuina e legittima curiosità. Spesso siamo portati ad accettare dogmi come questi come verità assolute e senza tempo. Così

non stiamo a domandarci quale ne sia l'origine, chi sia stato a formulare queste affermazioni che hanno avuto un tale successo da essere considerate quasi "leggi di natura". Ed è naturale e comprensibile che sia così. Dal punto di vista individuale, per la maggior parte di noi si tratta infatti di quel tipo di conoscenze che assorbiamo nell'età in cui

tutto è una scoperta. Magari sentendole enunciare da qualche adulto durante un pasto nel quale, con i nostri quattro cuscini sulla sedia, eravamo ancora confinati al bicchierone di acqua o aranciata. Oppure, in età già un po' meno acerba, l'insegnamento ci è arrivato direttamente da qualche figura di riferimento, come l'inevitabile compagno di scuola che

sapeva già tutto di come si sta al mondo. Qualunque sia la prima fonte, poi in genere troviamo una serie di conferme. Conferme passive – la stessa affermazione sentita ripetere da altre persone in occasioni diverse – ma anche conferme attive. Vale

Baccalà mantecato, gnocchetti con seppie e scaloppa di spigola: un menù ideale per un Talento.



a dire che a un certo punto, sentendoci ormai abbastanza sicuri, cominciamo noi stessi a provare a ripeterla e constatiamo che chi ci sta intorno non ci prende per matto né si mette a ridere di noi. A questo punto è fatta: il comandamento è convalidato e archiviato. Magari per essere poi sfidato più tardi nella vita, quando, con l'aria di chi la sa più lunga dei comuni mortali, possiamo permetterci di dire qualcosa come: *"Eh, ma io ho assaggiato certi abbinamenti di pesce con il vino rosso che sono la fine del mondo..."* Però la domanda resta. A parte i percorsi attraverso cui è entrata nell'esperienza individuale di ciascuno di noi, questa affermazione che – vuoi per essere ciecamente ubbidita, vuoi per essere trasgredita – passa in continuazione di bocca in bocca – da dove nasce?

Una storia recente

Che si tratti di una domanda tutt'altro che peregrina è dimostrato dalla semplice constatazione che l'idea stessa che si possa dedicare una particolare cura nello scegliere il vino da accostare a un determinato cibo e viceversa è assai recente se la rapportiamo alla storia millenaria del vino.

Sono passati almeno cinquemila anni da quando l'umanità ha cominciato a scoprire il segreto dell'uva fermentata e dell'infinita gamma di piaceri che ne possono derivare. Dalla Bibbia a Omero, dai grandi autori latini ai poeti del Medioevo e del Rinascimento, fra le grandi opere su cui sono costruite la letteratura e la coscienza moderne non c'è testo che, in maniera più o meno approfondita, non parli del vino. E, ovviamente, del cibo. Ma a nessuno veniva in mente di chiedersi se un certo tipo di vino fosse più adatto di un altro per accompagnare un maiale allo spiedo piuttosto che una zuppa di legumi. Il vino era vino e basta.

Scelto per voi

Alta Langa Doc Brut
Metodo Classico
Millesimato
"Cuvée 36" 2006
Gancia
Corso Libertà 66
14053 Canelli (At)
tel. 0141.8301
fax 0141.830204
www.gancia.it
25 euro

Fatto con uve pinot nero e chardonnay da vigneti a oltre 250 metri e affinato sui lieviti per almeno 36 mesi, si presenta con un brillante colore giallo dorato. Fine e continuo il perlage. Nel profumo di buona intensità si distinguono fragranze di fiori di campo e lievito, arricchite da una sfumatura di finocchietto su un robusto sfondo minerale che ritorna all'assaggio, accentuando la freschezza e la sua capacità di accompagnare una grande varietà di piatti.



Almeno fino al 1700, quando, complici anche una maggiore facilità dei trasporti e innovazioni tecniche come la bottiglia di vetro, il tema comincia a comparire nelle corrispondenze di qualche gastronomo particolarmente raffinato. Ma dovrà passare ancora molto tempo prima che venga sentito come un'esigenza diffusa.

Tanto che, a Ottocento inoltrato, uno dei padri fondatori della moderna saggistica enogastronomica, il francese Jean Anthelme Brillat-Savarin, non ritiene necessario dedicare all'abbinamento vino-cibo né una "meditazione", né un aforisma né una sola riga del "dialogo" raccolti nella sua *Fisiologia del gusto, o meditazioni di gastronomia trascendente*, la monumentale opera, pubblicata nel 1825, che l'ha reso famoso e che continua ancora oggi a essere ristampata in tutto il mondo.

L'antipasto

Viene da lontano, ma in molte regioni italiane il merluzzo è stato per secoli quasi il pesce per antonomasia. Merito dei grandi "giacimenti" scoperti nel Medioevo dai pescatori norvegesi al largo Canada e della possibilità di conservarlo, essiccato e salato, per anni. Per preparare il **baccalà mantecato con caponata di verdure** si parte da un ammollo di 4-5 giorni cambiando l'acqua per eliminare completamente il sale. Si rosola il baccalà pulito e tagliato a pezzetti in olio extra

vergine di oliva con uno spicchio d'aglio. Poi si elimina l'aglio e si lascia stufare il baccalà per una decina di minuti, si bagna con latte e si lascia sul fuoco ancora per qualche minuto per asciugarlo. Terminata la cottura, si passano i pezzi di baccalà in uno sbattitore e si monta aggiungendo ancora un po' di latte e olio extra vergine di olive fino a raggiungere la consistenza desiderata. Il piatto è completato con una classica caponata di verdure con melanzane e pomodori.



Le scuole del gusto

Come è successo per molti altri aspetti dell'arte di bere vino, i primi a occuparsene in maniera sistematica sono stati gli inglesi. Con tipico spirito elitario vestito di pragmatismo, i grandi gastronomi fioriti nell'epoca del lungo impero vittoriano, a cavallo tra Ottocento e Novecento, hanno teorizzato l'impossibilità di fissare regole generali, sostenendo che ogni combinazione deve essere valutata caso per caso sulla base di una profonda competenza in materia. Con l'ovvia conseguenza che solo il vero conoscitore ha il diritto di esprimersi e, qualunque cosa affermi, la parola scaturita dalla sua colta intuizione è legge.

Insomma, per tornare al mistero iniziale, il "colpevole" non è il Lord e, per una volta, neanche il maggiordomo. Per quanto discutibile, l'abbinamento affidato alla soggettività degli eletti come concepito dallo snobismo britannico ancora non risponde alla domanda su chi siano i primi responsabili della tripartizione tradizionale. Per trovarli dobbiamo riattraversare la Manica.

Sono stati i francesi. Come ci ricorda il sommelier e studioso Giuseppe Gasparini nel suo *Manuale degli abbinamenti*, le tre regole classiche per l'abbinamento di carne, pesce e dolci sono i precetti base della "Scuola francese" o "tradizionale". La quale in realtà è abbastanza vicina alla teorizzazione britannica perché mantiene una sostanziale soggettività nella scelta dei vini. Solo che qui la valutazione, sia pure sempre affidata all'estro individuale, è incanalata attraverso alcuni principi-guida. In parte – e non poteva essere altrimenti considerando l'orgoglio gallico – orientati da scelte territoriali o meglio, come giustamente le definisce Vaccarini, nazionalistiche. In parte fissando i tre famosi precetti da cui siamo partiti. Precetti che, come ogni re-

Il primo

Diffusa dalle fredde acque dell'oceano Atlantico settentrionale fino alle tiepide coste meridionali del Mediterraneo, la seppia è un mollusco dotato di una grande capacità di adattamento. Famosa per la sua capacità di difendersi dai predatori emettendo un getto d'inchiostro, è anche dotata di facoltà mimetiche, può cioè cambiare il colore della pelle a seconda delle condizioni ambientali. Semplice e veloce la preparazione dei **gnocchetti di patate con seppie al nero**. L'essenziale è la scelta delle seppie, che devono essere freschissime, nere e con la sacca dell'inchiostro intatta. Una volta pulite accuratamente, separando la sacca del

nero con la massima delicatezza per non romperla, e tenendola da parte, si rosolano leggermente in padella con olio e, volendo, uno spicchio d'aglio. A parte si mettono a bollire gli gnocchetti, possibilmente fatti in casa secondo la tradizionale preparazione con patate, farina e uova, avendo cura di non prolungare la cottura oltre il breve tempo necessario in modo da mantenerli ben sodi. Una volta scolati si aggiungono alle seppie e si fa saltare il tutto per qualche istante. Il nero si aggiunge all'ultimo momento, prima di servire gli gnocchetti, eventualmente con l'aggiunta di un filo d'olio crudo.



Con freschezza e struttura un Talento si abbina a una grande varietà di cibi

gola che abbia attraversato epoche durante le quali sono cambiati tutti i termini di riferimento, sono diventati ormai un po' logori. Troppo semplicistici e banali per essere presi sul serio. Oggi cuciniamo e mangiamo in maniera molto diversa rispetto a un centinaio di anni fa, quando sono state concepite queste semplici norme. Così come sono molto diversi i vini che beviamo. Ciò non toglie che alla loro epoca abbiano comunque rappre-

sentato una importante piattaforma dalla quale sono partiti gli studi che sono sfociati nella moderna tecnica dell'abbinamento – per una volta dovuta in gran parte agli studi italiani – fondata sull'esame analitico delle rispettive caratteristiche sensoriali di cibi e vini.

Tecnica moderna ma non troppo

Per quanto si avvalga di strumenti analitici e metodi ripresi da quelli delle scien-

ze sperimentali, però, in realtà anche la tecnica dell'abbinamento elaborato dalla "scuola italiana" si basa in parte su principi che ormai possono essere considerati piuttosto datati. Non perché siano sbagliati, per carità, ma perché, con il vorticoso cambiamento degli stili di vita e di alimentazione, semplicemente non possono più essere presi come verità assolute. Parliamo nello specifico dei "dieci comandamenti" codificati nel 1967 da Raymond Dumay nel suo classico libro *Guide du vin*. Comandamenti che, come nota sempre Vaccarini, sono stati poi ripresi dalla scuola italiana. "A ogni piatto deve essere abbinato il proprio vino, se si hanno pochi vini servire pochi piatti",

recita la settima di queste regole. Un comandamento che, nella sua assolutezza, quasi mezzo secolo più tardi, è diventato un po' come quello triangolare concepito qualche decennio prima: non sbagliato, ma un decisamente troppo dogmatico per adattarsi alla vita di oggi, tranne in occasioni davvero speciali. Certo che ogni appassionato o semplice estimatore della buona tavola e del buon vino trova un particolare piacere e divertimento nell'organizzare, o semplicemente consumare, un pasto di nove portate accompagnate da nove vini diversi. Ma quante volte possiamo sperare di farlo in un anno? In realtà, quante volte possiamo davvero stappare anche solo tre bottiglie diverse per accompagnare un normale pasto di tre portate? Poche, pochissime. E allora, una volta preso atto della realtà, possiamo dispiacer-

Il ristorante

I piatti proposti in queste pagine sono stati scelti e preparati da Leonardo Buoso, chef e - insieme al fratello Giovanni che si occupa della sala - contitolare del ristorante La Corte di Pogliano Milanese. Ospitato nell'edificio di una antica stazione di posta che sorge nella frazione Bettolino, a pochi metri dalla strada statale del Sempione e a una quindicina di chilometri da Milano, il ristorante è nato nel 1991. Le scelte del menù sono ispirate alla tradizione della cucina classica lombarda, reinterpretata in chiave moderna con una ricerca creativa particolarmente attenta alla maggiore leggerezza che oggi ci aspettiamo dal cibo. Oltre ai piatti alla carta, la lista propone diversi menù degustazione a tema. Alle pareti si possono osservare i quadri di un gruppo di giovani pittori che, a rotazione espongono i loro lavori, facendo del locale una interessante galleria di arte contemporanea.

Ristorante La Corte
via Camillo Chiesa 36,
Pogliano Milanese
Tel. 02.93258018
www.lacorteristorante.it



Il secondo

La spigola, che in alcune regioni è meglio nota con il nome di branzino, è uno dei pesci più apprezzati sia per la qualità delle sue carni, bianche, sode e particolarmente saporite, sia per l'indubbia praticità della preparazione. È infatti caratterizzata da una lisca grossa che si elimina con facilità sia quando si cucinano gli esemplari più piccoli che si portano in tavola interi sia quando, come nel caso della nostra scaloppa di spigola

con patate cipolle e olive, si cucina la carne precedentemente sfilettata. Come per molte ricette di questo pesce, che è già buono di suo, la preparazione è altrettanto semplice. Una volta tagliata la scaloppa, si rosola leggermente in padella sulla sua pelle. Poi si aggiungono patate lessate e cipolle stufate, anche queste passate, a parte, in padella. Infine, sul piatto, si completa il tutto con un tocco finale di purea di olive.



cene e, come spesso si fa, ripiegare su una soluzione di compromesso, cioè stappare un vino che sia "non troppo sbagliato", con nessuno dei piatti che serviamo. Oppure possiamo fare un piccolo sforzo per uscire dagli schemi prefissati e cercare una soluzione che, con una sola bottiglia, ci dia la possibilità di ottenere un piacere simile - e, in qualche caso addirittura superiore - a quello che può offrire la giostra delle bottiglie in tavola. Questa soluzione c'è, ed è in una categoria di vini non presa in considerazione dalle vecchie regole: i vini con le bollicine. Più nello specifico, i vini Talento, che alla capacità sgrassante delle bollicine, alla freschezza e al gusto secco di un brut uniscono la struttura derivante da uve di partenza come chardonnay, pinot nero e pinot bianco e da un affinamento sui lieviti sempre superiore ai 15 mesi. Questo mese abbiamo messo alla prova il Talento selezionato dei nostri esperti con un menù a base di pesce. Quasi inutile dire che se l'è cavata stupendamente. 🍷

Magico aroma di nocciole

Con l'aiuto dei Talento selezionati dai nostri esperti, andiamo alla scoperta di uno dei sentori più affascinanti che possiamo distinguere nelle bollicine

Che molte religioni e tradizioni antiche - ma anche moderne - attribuiscono poteri magici all'albero di nocciolo e ai suoi frutti non è certo una notizia sorprendente per i numerosi appassionati della Nutella. La dolce crema che dagli anni Sessanta ha conquistato i golosi di tutto il mondo deve infatti proprio alle nocciole il gusto e il profumo che la rendono così ammaliante. Nocciole la cui presenza nella composizione è decisamente superiore a quella dello stesso cacao. Al punto che, in realtà, la normativa italiana non consente nemmeno che sia etichettata come "crema cioccolato". Del resto, la Nutella non è che una speciale variante spalmabile del gianduia, impasto inventato da pasticciieri torinesi proprio per poter ridurre quanto più possibile l'uso del cacao. Nei primi anni del 1800, infatti, Napoleone aveva imposto il blocco delle merci provenienti dalla Gran Bretagna e dalle sue colonie. Cosa che aveva di colpo fatto della materia prima del cioccolato un bene dal costo proibitivo, quando si riusciva a trovarlo. Con un sapiente uso delle nocciole delle



Langhe, gli intraprendenti pasticciieri riuscirono a creare una miscela la cui ricchezza di gusto poco o niente aveva da invidiare alla cioccolata di puro cacao. Tanto che, dopo il tramonto di Napoleone e la fine dell'embargo economico, la tradizione del gianduia, non più giustificata da motivazioni economiche è proseguita e rimane ben fiorente per il puro piacere che sa regalare. Soprattutto dopo che, a metà Ottocento, la tecnica è stata migliorata tostando le nocciole prima di tritarle finemente e unirle all'impasto.

Piacere interminabile

Proprio quel magico, avvolgente aroma di nocciola tostata che caratterizza il gianduia e la Nutella è quello che a volte - in forma ancora più "pura" e accattivante - possiamo trovare in un grande vino bianco o, più facilmente, in un buon Talento.

Lo chiamiamo aroma piuttosto che profumo perché - in particolare nel caso dei vini bianchi fermi - è una di quelle sensazioni olfattive

Il profumo di nocciola è spesso presente in spumanti strutturati con un lungo affinamento.



**Oltrepò Pavese Docg
Pinot Nero Spumante Brut
Metodo Classico
"Cuvée Oltrenero"**
Tenuta Il Bosco
Loc. Il Bosco
27049 Zenevredo (Pv)
tel. 0385.245326
fax 0385.245326
www.ilbosco.com
22 euro

Questo blanc de noir nasce interamente da uve pinot nero maturate su viti di oltre 20 anni di età piantate su una collina dell'Oltrepò Pavese dai fianchi particolarmente ripidi. Nel bicchiere si presenta con una spuma abbondante e cremosa che lascia il posto a un perlage molto fitto e continuo. Il colore è un giallo paglierino brillante. Il profumo di nocciola si percepisce subito, come sfumatura dominante nella nota di frutta secca e tostato che emerge dal bicchiere intrecciata alle fragranze di agrumi e di banana. In bocca è evidente l'effervescenza che sottolinea la freschezza data dall'acidità. Nel finale torna a farsi sentire l'aroma di nocciola insieme a un gradevole accento balsamico che ricorda la menta.



**Trento Doc Talento Brut
Riserva "Riserva del
Fondatore 976" 2000**
Letrari
Via Monte Baldo 13/15
38068 Rovereto (Tn)
tel. 0464.480200
fax 0464.401451
www.lettrari.it
60 euro

Un Talento trentino davvero particolare che, potendoselo permettere, non fa rimpiangere i soldi spesi. Merito sia della cura estrema con cui, nelle grandi annate in cui viene prodotto, sono selezionate le uve chardonnay e pinot nero, sia dei ben 90 mesi di affinamento minimo sui lieviti. Nel bicchiere sprigiona una spuma finissima, come finissime sono le bollicine del perlage. Il colore è brillante, con decise sfumature dorate. Nel ricco e armonico bouquet si distinguono profumi di fiori di tiglio e sfumature di banana, mentre una decisa nota di nocciola emerge sul finale. In bocca è fresco ma molto morbido e rotondo, con un'effervescenza percepibile ma non eccessiva. Lunghissimo il finale di nocciola e lieviti arricchito da un accento fruttato.

che si sentono più spesso in bocca, attraverso i canali che uniscono la cavità orale con l'apparato nasale. Dal punto di vista chimico, quello che differenzia gli aromi percepiti in bocca dai profumi che sentiamo quando avviciniamo il bicchiere al naso sono solitamente le dimensioni, e quindi il peso, delle molecole che lo provocano. Le sostanze più leggere, come quelle responsabili di gran parte dei profumi floreali e fruttati, sono le prime a sfuggire dal vino e a raggiungere i nostri recettori. Ma sono anche quelle le cui sensazioni svaniscono più velocemente. Al contrario, quelle che producono le sensazioni che associamo agli aromi che spesso vengono raggruppati nelle categorie della frutta secca o di "tostato", sono in genere molecole più complesse e pesanti. Di conseguenza tendono a

manifestarsi in una fase più avanzata della degustazione, come note finali dell'esame olfattivo. Oppure, appunto, in bocca. Nei Talento, però, non è detto che questa sequenza "naturale" venga rispettata. Una delle caratteristiche che rendono così affascinanti i vini con le bollicine, infatti, è proprio la ricchezza e ampiezza del profumo. Ricerche scientifiche hanno dimostrato come le colonne di bollicine che compongono il perlage non siano solo una festa per gli occhi. Partecipano attivamente alla creazione del profumo, estraendo dal vino i composti aromatici e, letteralmente, proiettandoli verso il nostro naso. Così succede che aromi densi come quello della nocciola si uniscano ai profumi più freschi e leggeri. In questo modo la sensazione che percepiamo all'olfatto è un insieme ricco

e armonico come il suono di un'orchestra sinfonica lo è per il nostro udito. E tutto ciò senza che venga minimamente meno la persistenza degli aromi. Come possiamo facilmente constatare ogni volta che troviamo uno spumante nel quale sia presente la nota di nocciola. Una sensazione che, una volta percepita, sembra non voler più lasciare le nostre narici e il nostro palato. O forse è il contrario: sono i nostri sensi che, una volta percepita, vogliono trattenere quanto più a lungo possibile quella sensazione così piacevole.

Le nocciole nel bicchiere

Tutti abbiamo sentito le nocciole e il loro aroma. Anche il più conosciuto dei profumi, però, può non essere facile da individuare nel contesto del vino. Per questo motivo gli specialisti di ana-

lisi sensoriale - la scienza che si occupa appunto della classificazione e valutazione di gusti e profumi - hanno messo a punto quelle che chiamano soluzioni di riferimento. Cioè campioni di vino nel quale si fa in modo che una specifica nota compaia in maniera netta. Così possiamo allenare il nostro naso a riconoscerla con sicurezza. Preparare la soluzione di riferimento per la nocciola è quanto di più semplice si possa immaginare. Non dobbiamo far altro che versare in un bicchiere un po' di vino bianco, o spumante non troppo profumato, un paio di nocciole tostate e sbucciate e lasciarle per qualche minuto. Poi, una volta fatti i compiti, possiamo premiarci con l'assaggio dei Talento selezionati dai nostri esperti e divertirci a cercarne altri dove sentire il tocco magico della nocciola.

Che cosa è il Talento

Chi può usare il marchio e a quali condizioni

L'indicazione Talento è un marchio di proprietà del ministero delle Politiche agricole. I produttori italiani possono usarla **gratuitamente**, senza autorizzazioni preventive. Basta che rispettino le condizioni previste nel decreto ministeriale del 13/5/2010, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale del 24/5 in sostituzione del testo del 2004.

Vitigni

Sono ammessi solo spumanti da **chardonnay, pinot nero e pinot bianco**. Ciascuna varietà può essere usata sia da sola sia insieme a una o entrambe le altre, nelle proporzioni decise dal produttore.

Vigneti

Le uve devono provenire da vigneti **iscritti a una Doc**. Questo non vuol dire che debba essere a denominazione anche il prodotto finito. La menzione Talento è infatti utilizzabile anche per prodotti che non rientrino in una denominazione di origine. Occorre comunque rispettare tutte le norme del relativo disciplinare.



Spumantizzazione

I vini devono essere prodotti con il **metodo classico**. La seconda fermentazione, o "presa di spuma", deve cioè avvenire direttamente nella bottiglia finale.

Affinamento

Il vino deve riposare sui suoi lieviti per **almeno 15 mesi** prima della sboccatura e tappatura finale.

Denominazioni

Il nome Talento può stare in etichetta insieme a un'indicazione Doc, se le norme del disciplinare non contraddicono quelle previste dal decreto. È il caso di denominazioni riservate al metodo classico come Trento Doc, Oltrepò Pavese Metodo Classico Docg e Alta Langa Doc. Unica eccezione è la Franciacorta, che ha scelto di essere

esclusa dall'uso della menzione. Sono poi compatibili anche tutte quelle denominazioni che, senza essere riservate agli spumanti, prevedono sia la tipologia sia i vitigni del Talento come, per esempio, la Doc Alto Adige.

Tipologia

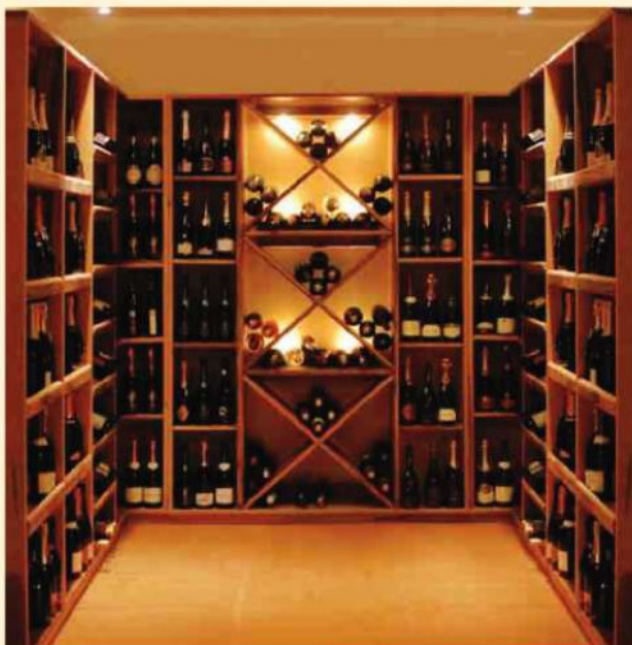
Il decreto più recente ha introdotto anche un ulteriore limite di utilizzo dell'indicazione, che ora è riservata ai soli spumanti di tipologia **brut, extra brut e nature**, cioè quelli delle tipologie più secche, con un residuo zuccherino inferiore a 12 grammi per litro.

Istituto Talento Italiano

Allo scopo di promuovere l'uso dell'indicazione, nel 2009 un gruppo di aziende ha costituito l'Istituto Talento Italiano, libera associazione che ha lo scopo di promuovere l'uso del marchio. L'iscrizione non è comunque obbligatoria per poterlo riportare sull'etichetta. Per informazioni: www.talento.to

Una showroom per scoprire il Talento

Ristoratori, enotecari e altri professionisti interessati ad approfondire la conoscenza degli spumanti Talento, compresi naturalmente i produttori, hanno a disposizione un punto di riferimento a Milano, la showroom permanente allestita presso la sala degustazioni nella sede de Il Mio Vino. Gli interessati che visitano la showroom possono degustare le etichette esposte con il supporto dei nostri degustatori. I nostri esperti sono inoltre a disposizione anche per tutti i chiarimenti relativi all'uso della menzione Talento. Il servizio è gratuito sia per le cantine che propongono i loro vini sia per i visitatori professionali. Unica condi-



zione richiesta è prenotare la visita con qualche giorno di anticipo per garantire la presenza degli esperti. Grazie alla collocazione in zona Lambrate, vicino alla metropolitana e alla Tangenziale Est, la showroom è facilmente raggiungibile in automobile e con mezzi pubblici, sia dal centro della città sia dall'aeroporto di Linate e dalla Stazione Centrale.

Dove e come

Showroom Talento
via Feltre 28/6, Milano
MM2, fermata Udine
Per informazioni
e prenotazioni:
Maddalena Baldini
mbaldini@ilmiovino.it
Tel. 02.27086227


Caruso & Minini
MARSALA

Originali, Siciliani



Info: Tel. +39 0923 982356 - info@carusoeminini.it
www.carusoeminini.it

L'evoluzione del Durello

I vini appartenenti alle grandi denominazioni soffrono, in diversi casi, di notevoli sofferenze ma, per fortuna, si scoprono ancora aree vitivinicole che sembrano oasi felici e prodotti che riescono ad attraversare la crisi non solo indenni ma anche in crescendo. È il caso dei Mon-

L'uva a bacca bianca durella, coltivata tra Verona e Vicenza, fino a poco tempo fa dava un vino aspro, difficile da bere se non allungato. Oggi dà uno spumante di eccellenza

Oggi si contano sul territorio circa 600 ettari di vigneti specializzati per la coltivazione di durella.

ti Lessini e del Durello, il vino bianco di punta che continua ad avere picchi di crescita nella sua versione spumantizzata, sia col metodo charmat sia col metodo classico. Un dato certo:



Le uve a bacca bianca di durella, fino alla metà del 1900, venivano utilizzate per produrre anche il Vin Santo.

dieci anni fa del Durello, anche nella sua versione "ferma", se ne producevano circa 70 mila bottiglie. Oggi se ne fanno 500mila pezzi, di cui 50mila di spumante metodo classico che può fregiarsi della menzione Riserva, 350mila di spumante metodo charmat e 100mila bottiglie di Durello fermo e anche passito. Un successo così concretamente consistente rivela che c'è in atto - grazie al lavoro del Consorzio di Tutela con sede a Soave - una variazione del disciplinare, con la quale il Durello con le

bollicine conquista una sua autonomia. In pratica dovremmo avere presto la Doc Lessini Durello dedicata alla valorizzazione specifica del carattere spumantistico del vitigno, e la Doc Monti Lessini, riservata agli altri vini fermi del territorio, che derivano sempre da uve durella nella versione ferma e passita e da uve chardonnay e pinot nero, che in zona sono coltivate da vecchia data. L'obiettivo non è tanto separare i vini ma rendere più chiare al consumatore le differenti vocazioni produttive del territorio.

Un territorio assai vario, che quasi si impenna dalla pianura veneta per andare a far da ponte con le montagne trentine. Colline a volte dolci, a volte di stampo alpino, con filari che sembrano in bilico su terreni ripidissimi, degni della miglior viticoltura eroica. I terreni sono di evidente origine vulcanica, basta andar un po' giù nel sottosuolo per trovare sedimenti e pietre scure lasciate da colate laviche. Inoltre, oltre ad essere ricchi di minerali, sono un campionario immenso di fossili di pesci e piante tropicali, segno di climi diversi e di valli che un tempo erano fiordi. Per testimonianze consistenti basta andare al museo di Bolca, dove ci sono fossili di grandi pesci e conchiglie, meravigliosi e perfetti, come fossero stati incisi sulla pietra poche settimane prima.

Un territorio tutto da scoprire

Da un punto di vista geografico e ambientale la patria del Durello è compresa tra le colline che sono a cavallo tra la provincia di Verona e Vicenza, colline che fanno parte, appunto, dei Monti Lessini. I comuni veronesi interessati sono sette. Diciannove invece quelli che si trovano nel vicentino. Se il Durello è in fondo il vino che non ti aspetti, anche le colline tra le quali questo bianco nasce, disegnano un pezzetto di Veneto fuori dai luoghi comuni, un'area lontana dalle attività industriali che caratterizzano le pianure poco distanti. Qui, tra strade strette e boschi, tra borghi arroccati e fianchi a ▶

La curiosità storica

Un tempo si era convinti, e magari non a torto, che il vino Durello avesse magiche capacità medicinali. Indubbiamente grazie al carattere forte e un po' acerbo, alla mineralità e soprattutto alla acidità, questo bianco veneto era particolarmente resistente e per questo poteva affrontare anche lunghi viaggi. Nel 1377 il Doge della Repubblica Veneta incaricò un magistrato per scoprire come mai gli equipaggi di certe navi mercantili fossero indenni dalle tipiche malattie di chi stava a lungo in navigazione. Venne fuori che il noleggiatore delle navi, proveniente da Illasi, nella Lessinia, somministrava ai suoi equipaggi un vino bianco delle sue parti, vino derivante da uve durella (o durasena, dorasega e simili, secondo le zone di produzione). Così il doge stabilì che tutte le navi della Serenissima dovevano essere rifornite di questo vino. Nel 1795, quando i delegati dei neonati Stati Uniti ripartirono da Venezia dopo aver stabilito importanti trattati commerciali, vennero omaggiati di botti di Durello, per poter sostenere in buona salute il lungo viaggio di ritorno.

Gli ettari di durella che si estendono tra Verona e Vicenza disegnano un originale paesaggio.

volte ripidissimi di colline, resiste un mondo contadino quasi d'altri tempi, apparentemente defilato e sicuramente ammirevole. Aver avuto per noi il tempo di girovagare per un po' senza l'assillo del tempo stesso è stata una piacevole fortuna. Utile per capire che vino e territorio sono entrambi sorprendenti e strettamente incatenati tra loro.

Tra questi colli la superficie "specializzata" destinata al Durello è frazionata tra circa 500 viticoltori, che hanno proprietà minuscole, se si considera che, assemblando tutti i filari, non si superano, al momento, i 600 ettari. Ma è proprio l'attaccamento alla proprietà familiare, l'esperienza e la conoscenza dei terreni e la cura minuziosa per le attività di necessaria sussistenza a far grande un'uva. Uva durello, o anche durella, al femminile, che cresce in zona da tempo immemorabile. Dare un punto di partenza preciso



è impossibile, ma resti di vinaccioli ritrovati nella località Vestanova di Bolca, nel veronese, sono di epoca preistorica. Studiosi di archeoagricoltura dicono che la durella, col nome di durasena (si sa, i nomi

cambiano nel tempo anche secondo il modificarsi degli antichi dialetti), sia stata citata già in uno Statuto della comunità di Costozza, datato 1292. Seguono alti e soprattutto bassi, questi ultimi dovuti a malanni

della vite spesso difficili da debellare, anche perché la cura delle piccole vigne rischiava a sua volta di far danno alle altre coltivazioni che si trovavano proprio in mezzo o sotto i "tendoni" stessi.

scelti per voi

Lessini Doc Durello Spumante Brut Cantina Marti
Via Santa Margherita
37030 Montecchia di Crosara (Vr)
www.cantinamarti.it
7,50 euro

Colore giallo paglierino brillante. Spuma intensa e buon perlage. I profumi sono gradevolmente fruttati: pesca e albicocca. In bocca ha buona acidità e una buona nota di agrumi.



Lessini Doc Durello Spumante Brut "Torre dei Vescovi" Colli Vicentini
Viale Europa 109
36075 Montecchio Magg. (Vi)
tel. 0444.491360
www.cantinacollivicentini.it
9 euro

Giallo paglierino brillante. Spuma di media intensità, perlage fine. Profumi di agrumi e note di mandorla. Gradevole al palato, buona freschezza. Persistente.



Lessini Doc Durello Spum. Brut "Omomorto" 2008 Menti Giovanni
Via Dottor Bruzzo 1
36053 Gambellara (Vi)
tel. 0444.444137
www.giovanimententi.com
9,90 euro

Colore giallo paglierino acceso. La spuma è morbida e il perlage costante. Profumi freschi di erbe e di agrumi. Al palato ha buona effervescenza.



Lessini Doc Durello Spumante Brut "Prime Brume" 2009 Cantina di Gambellara
Via Giuseppe Mazzini 2
36053 Gambellara (Vi)
tel. 0444.444012
www.cantinagambellara.it
10 euro

Giallo paglierino con riflessi vivaci. Sentori di frutta secca e di pompelmo. In bocca ha una buona acidità. Sul finale compare una nota di mandorla.





passito

**Lessini Doc Durello
Passito 2004
Marcato**
Via Prandi 10
37030 Roncà (Vr)
tel. 045.7460070
fax 045.7461003
www.marcatovini.it
16 euro

Sono davvero pochi a farlo, il Passito di Durello, ma se lo trovate, non esitate a comprarlo. Vi troverete al cospetto di un vino molto interessante. Noi abbiamo scoperto questo eccellente passito dell'azienda agricola Marcato, che fa questo vino da lunga data ma solo in annate in cui l'uva si presenta al meglio della condizione "fisica", ben matura e dal colore quasi ambrato. Se ne scelgono solo i



grappoli più spargoli, dagli acini non pressati, che poi sono quelli maggiormente adatti all'appassimento nei fruttai, locali freschi e ben arieggiati anche in inverno. L'uva infatti resta ad appassire fino a marzo, e quando viene portata alla pigiatura ha perso ben il 70% del suo peso iniziale. Chiaro dunque che di Passito se ne possono fare davvero poche bottiglie. Il vino di Marcato ha svolto il suo affinamento in botti di rovere da 13 ettolitri per 36 mesi. Molto profumato, dolce senza esagerare, fresco, si adatta a patè di fegato, formaggi stagionati, frutta secca, dolci privi di creme. Va servito a una temperatura di circa 15 gradi.

Un salto di qualità

All'inizio del secolo scorso, ovvero nel 1905, in un volumetto dal titolo "Enologia e viticoltura della provincia di Vicenza" si trova finalmente sancito il pregio di questo vitigno, capace

Alcune testimonianze ci confermano l'antica origine dell'uva durella

**Lessini Doc Durello
Spumante Metodo
Classico
Corte Moschina**
Via Moschina 1
37030 Roncà (Vr)
tel. 045.7460788
www.cortemoschina.it
18 euro

Colore giallo paglierino con sfumature brillanti. Perlage e spuma di media intensità. Profumi di limone e arancia. In bocca ha una buona acidità.



**Lessini Doc Spumante
Metodo Classico Brut
Cantina di Monteforte**
Via XX Settembre 24
37032 Monteforte
d'Alpone (Vr)
tel. 045.7610110
www.cantinadimonteforte.it
21 euro

Perlage fine e spuma morbida completano un giallo brillante. Profumi di agrumi e di fiori. Al palato si sente una buona freschezza e un finale fruttato.



**Lessini Doc Spumante
Metodo Classico Brut
2007
Fongaro**
Via Motto Piane 12
37030 Roncà (Vr)
tel. 045.7460240
www.fongarospumanti.it
25 euro

Giallo con riflessi luminosi. Spuma e perlage fine. I sentori sono di pera e mela. In bocca si avverte una discreta acidità. Il retrogusto è agrumato.



di dare "uve zuccherine". L'uva però è ricca, a volte con toni robusti, di acidità (ecco la sua propensione ad essere oggi spumantizzata) e un tempo si vinificava a contatto con le bucce, che sono spesse e tanniche. Ne veniva fuori un vino aspro, dal colore intenso. Un prodotto ruspante dunque, ed è facile dedurre come il nome durello possa derivare da questa rusticità. Che lo rendeva però popolare come vino da taglio, come bianco resistente al tempo, consigliabile da bere dopo averlo allungato con un po' d'acqua. Dicono le cronache che fin verso il 1950 era anche messo da parte per diventare vin santo. Dunque "un vino duro per gente dura", come fu scritto. Poi negli anni, si capì che se il vino doveva dare anche un po' di reddito, si doveva vendere oltre i confini della propria borgata e bisognava cercare di lavorare meglio in vigna, di curare di più le piante e i grappoli, di far maturare meglio le uve, di riordinare le cantine. A dar la svolta, la creazione della Doc ma soprattutto del Consorzio di Tutela, nato appena un dozzina d'anni fa ma determinante nello studio e nella riorganizzazione del territorio oltre che nell'indispensabile coinvolgimento di chi coltivava uva e di chi produceva vino. Mai, dicono gli esperti e gli appassionati che hanno seguito le evoluzioni delle etichette venete negli ultimi quindici o venti anni, c'è stato un vino che ha fatto un salto di qualità così grande in tempi così brevi. Da bianco difficile da bere al naturale anche per gli stessi contadini che lo producevano, a vino con le bollicine superlativo come aperitivo e capace di accompagnare magnificamente piatti di pesce – dai crostacei al baccalà, dalle anguille al salmone – e di verdure. Se poi vi piacciono le lumache, l'accoppiata stravinca. I Monti Lessini, la vostra prossima meta.



Tre Rossi Facili da Bere

Castel Firmian è il nome di una grande dimora storica – costruita nel 1480 – che, quasi appoggiata ai piedi del Monte Mezzacorona, poco a nord di Trento, si affaccia su una parte dei vigneti le cui uve confluiscono nell'azienda Mezzacorona. La quale, per legare i migliori vitigni locali, ha dato il nome di Castel Firmian a una linea di pregio riservata ai palati fini. Una linea ampia dalla quale i nostri esperti hanno scelto, di recente, tre vini ad alto gradimento: il Marzemino 2009, il Lagrein 2008 e il Teroldego 2009.

I nostri esperti hanno selezionato tre prodotti della linea Castel Firmian, varata cinque anni fa dalla trentina Mezzacorona, da bere subito con facilità e da abbinare con fantasia alla tavola

Il vino giusto per imparare a bere

Il Marzemino è stato prodotto con le uve omonime coltivate in una delle aree di maggior vocazione, la Bassa Val Lagarina, quel "pezzetto" di Trentino a sud di Rovereto,

diviso in due dal fiume Adige. Questo vino viene prodotto nella Cantina di Ala - borgo nel cuore della zona di coltivazione - e dopo aver svolto lì la sua fermentazione malolattica, fa un breve viaggio verso nord fin nelle cantine della

I vigneti godono dei benefici di un terreno ricco di minerali portati dai fiumi che solcano la valle.

casa-madre, Mezzacorona appunto. Qui continua il suo viaggio verso la bottiglia, che raggiunge dopo che l'80% del prodotto ha trascorso 9 mesi di affinamento in acciaio e il rimanente 20% ha conquistato la sua maturità in "legni" usati già una o due volte.

Il Marzemino 2009 si presenta con un colore rubino di media intensità con riflessi porpora, e subito dopo regala al naso aromi fruttati e floreali. In bocca ancora sentori di frutta, specie di more e lam-



Lo studio dei terreni ha permesso ai vitigni di adeguarsi perfettamente

calo di alcune sostanze nel terreno. Fitopatie che portano a far maturare solo parti del grappolo, mentre quelle che non maturano si seccano. Altra problematica: il grappolo non è allungato ed è dotato in genere di un'ala pronunciata. In fase di maturazione finale quest'ala rimane un po' indietro. Allora conviene tagliarla. Questo per eliminare quelle note verdi che possono poi essere trasmesse al vino. Conoscere i limiti di un vitigno ti aiuta a dargli maggior valore e non a camuffarlo. Bisogna studiarlo e seguirlo. Noi puntiamo alla miglior maturazione del marzemino togliendoli sapori erbacei e acerbi. Per fare questo miglioriamo l'esposizione solare dei grappoli aprendo varchi tra le foglie della tendone o della pergola trentina sparando aria a forte pressione sulle foglie stesse, così si sfilacciano. In tal modo passano più aria e sole ed evapora l'umidità che sale dal terreno". Accortezze in cantina? "Facciamo fare fermentazioni sempre a temperature controllate, per mantenere intatto gli aromi delle uve, e preferiamo fare meno rimontaggi e più delestage, questo anche per quasi tutte le altre uve rosse". Che differenza c'è tra le due pratiche? "Nel rimontaggio viene preso il liquido dal fondo della vasca, viene fatto rimontare su con dei tubi per essere poi rigettato sul 'cappello' formato prevalentemente alle bucce che si sono compattate in sospensione. Il vino, per ricaduta, rompe il cappello ed estrae altre sostanze dalle bucce. Nel delestage, invece, il vino viene tutto estratto dal basso e messo in un'altra vasca. Il cappello allora finisce sul fondo e sgronda, quasi si asciuga. Il giorno dopo rimettiamo il vino della seconda vasca nella prima. Il vino penetra di nuo-

vo nel cappello che nel frattempo è diventato una specie di spugna asciugata. Se il cappello è ancora bagnato, come quello tipico del rimontaggio, il vino tende a scivolare via, più che a penetrare. Questo in sintesi. In tal modo si ottiene una migliore estrazione e con velocità maggiore, attraverso una azione fisica molto contenuta. Così la buccia non si sfibra e non diventa rapidamente inutile feccia".

Uva delicata, vino intenso

Il Lagrein 2008 è un vino differente, a partire dalla forma del grappolo, che è spargolo e piccolo, con la buccia fragile e poco consistente, quasi a sembrare un vetro molto delicato. Il Lagrein è un vino rosso che si pensa tutto altoatesino ma in realtà alcuni scampoli del suo vitigno omonimo si trovano anche a nord della Piana Rotaliana, quella che confina con la provincia di Bolzano, e un po' dalle parti di San Michele all'Adige. "Cresce sotto i costoni laterali della valle", spiega Matricardi, "dove non ci sono i ciotoli di fiume tipici della zona Rotaliana ma rocce calcaree venute direttamente giù dalla montagna". Alla destra di Castel Firminan, quello in...carne ed ossa, ci sono alcuni ettari di lagrein di proprietà di un antico Ospizio, che conferisce le uve alla cantina di Mezzacorona. "Un'uva delicata, che mal sopporta le piogge, le quali sfibrano letteralmente la buccia. Per fortuna le ultime due annate, la 2008 e la 2009 sono state climaticamente favorevoli", spiega l'enologo. "Anche qui, con una selezione delle piante e uno studio agronomico accurato, stiamo cercando di favorire la maturazione dei grappoli prima della fine di settembre, quando di solito la pioggia comincia farsi vedere ▶

poni, con tocco di amarena e di melograno. Gusto fresco e sapido. Un vino che può accompagnare ogni pietanza: primi col sugo, carni bianche e formaggi ma, servito fresco, pure piatti di pesce, anche crudo. Uno dei nostri esperti che lo ha provato con il sushi, per esempio, ne ha fatto subito ampia scorta. Un altro lo ha accoppiato al foie gras trovandolo impagabile (a proposto, costa appena 8 euro in enoteca), perché fresco e "croccante" al palato oltre che capace di lasciare la bocca pulita dopo un boccone di un alimento "grasso". Questo Marzemino potrebbe

anche essere considerato "il vino dell'esordio", di chi vuol cominciare a bere in modo consapevole e senza quell'impegno che porterebbe ad inutili appesantimenti. Per ottenere questo vino equilibrato si è dovuto far gran lavoro in campagna perché, il vitigno marzemino, non è mai stato un tipino facile, anzi. Ci spiega Lucio Matricardi, uno degli iperattivi enologi del Gruppo trentino: "Il marzemino è un vitigno delicato e può essere soggetto a fitopatie, cioè a stress dovuti non a muffe o a funghi ma a stati fisiologici, come sbalzi termici eccessivi, pioggia esagerata,

Da non perdere

Teroldego Rotaliano Doc "Castel Firmian" 2009 8 euro

Colore rosso rubino con riflessi porpora. Al naso si percepiscono piacevoli sentori di mora e liquirizia. Sul finale un'elegante nota floreale. In bocca è fresco e di buona struttura. Il retrogusto è speziato.



Trentino Doc Marzemino "Castel Firmian" 2009 8 euro

Colore rosso rubino di media intensità con venature porpora. I profumi ricordano le amarene, il pepe nero e note floreali. Al palato è fresco e sapido. Il finale è persistente.



Trentino Doc Lagrein "Castel Firmian" 2008 8 euro

Rosso rubino con riflessi violacei. Ottimi i profumi di frutta rossa che si alternano a sentori di liquirizia. In bocca è fresco e di buona acidità. Sul finale compaiono aromi di spezie e note floreali.



con maggiore insistenza. In cantina la fermentazione alcolica è di circa 25, 26 gradi, dopo una macerazione sulle bucce più lunga rispetto a quella di marzemino. Questo permette una maggiore estrazione. Poi il vino affina, metà in acciaio e metà in legno, per 12 mesi circa. Il risultato è un vino dal colore rubino con riflessi porpora quasi violacei. Al naso riporta sensazioni di amarena e sentori di frutta rossa con toni di tabacco e liquirizia. In bocca è fresco, grazie all'acidità, e regala un tannino che amplifica la struttura di base. Fresco, intenso, maturo: un bel risultato, specie quando lo si serve con piatti di carne o di salumi.

Il re della Piana Rotaliana

Il terzo vino scelto di Castel Firmian – un nome in etichetta che sta sempre più diventando identificativo di vini specifici di questo territorio – è il Teroldego Rotaliano 2009, un vino sulla quale il Gruppo Mezzacorona vanta esperienza e disponibilità di uve. Perché sui circa 500 ettari di viti riservate al Teroldego l'azienda ne controlla, attraverso i suoi tecnici e naturalmente i suoi conferitori, ben 330.

“Il territorio è limitato e ben circoscritto”, spiega Matricardi, “ma le uve possono dare un vino diverso quasi da parcella a parcella di terreno. Questo perché il terreno è formato da miscugli di rocce differenti portati dalle esondazioni di due fiumi che qui si incrociano, il Noce e l'Adige, e quindi i minerali, le sabbie, il limo sono distribuiti in maniera non omogenea. Ma a far ancor più differenza è la falda acquifera sottostante. Dove la falda è meno spessa la vite cresce

meglio, perché le sue radici hanno maggior difficoltà nel raggiungere l'acqua. Succede il contrario dove di acqua ce n'è tanta. L'uva teroldego ha acini dalla polpa voluminosa e pesante ma ricoperta da una buccia sottile. In periodo prevendemmiale piovoso questo può essere un problema, perché se la buccia si spacca. Allora lavoriamo sul terreno e sulle piante. Sul terreno tendiamo a far crescere l'erba, affinché assorba una parte dell'acqua nel sottofondo e favorisca una maggior



La moderna cantina raccoglie e vinifica le uve che provengono da più di 1000 soci conferitori.

evaporazione. Sulla pianta facciamo le defoliazioni ad aria compressa, sempre per far prendere luce e sole ai grappoli. Il più delle volte tagliamo anche le punte dei grappoli, affinché quel che rimane maturi meglio. Stiamo anche valutando l'introduzione di cloni che presentino uve più spargole, dagli acini non troppo pressati tra loro, affinché non si rompa, per compressione, la buccia sottile che li ricopre”.

Ad aiutare la buona coltivazione del teroldego e la miglior vinificazione delle sue uve c'è uno studio di della Piana Rotaliana. “Abbiamo così potuto individuare diverse microzone omogenee tra loro e dunque vendemmiare le uve con caratteristiche simili al momento giusto”. In cantina arriva una quantità consistente di uva teroldego e in questo caso, nella vasca di macerazione e fermentazione, si fanno diversi rimontaggi e un solo delestage. Perché, vista la dose elevata di vino prodotto, bisognerebbe avere una quantità di seconde vasche di passaggio davvero enorme. Il 35% del vino ottenuto affina poi per una dozzina di mesi in barrique di secondo passaggio e il rimanente 65% in acciaio. Anche in questo caso il prodotto finale, di color rubino dai riflessi porpora, vanta un gran corredo aromatico: lamponi, more, mirtilli e sentori di liquirizia. Sul finale anche viole e spezie leggere. In bocca è strutturato, reso morbido da un tannino equilibrato.

“Anche questo vuol essere un vino d'annata, facile da bere e da abbinare”, conclude Matricardi. “Bisogna far capire che diversi vini rossi, pur se strutturati, si possono bere anche giovani”.

Un'operazione di convincimento ad ampio raggio, anche presso i ristoratori. Sono loro i primi che dovrebbero spiegare ai loro clienti che ci sono vini bianchi eccellenti anche dopo tre o quattro anni e vini rossi che per essere davvero buoni non devono per forza soggiornare in cantina almeno un lustro.



CANTINE PODERE DEL TIRONE®

I NOSTRI VINI

GOLDEN
SELECTION
TAURASI D.O.C.G.



Taurasi *Mastro*
VINAIO

MASTRO VINAIO
LACRYMA CHRISTI
DEL VESUVIO
BIANCO D.O.C.



vesuvio

UNIQUE
VESUVIO ROSSO
D.O.C.



SANTOLO
LACRYMA CHRISTI
DEL VESUVIO ROSSO
D.O.C.



SANTOLO

FEDERICO II
LACRYMA CHRISTI
DEL VESUVIO ROSSO
D.O.C.



FEDERICO II

NICOLO
AGLIANICO
CAMPANIA I.G.T.



Nicolo

CARPE DIEM
FALANGHINA
CAMPANIA I.G.T.



CARPE DIEM

EVOLUTION
GRECO
CAMPANIA I.G.T.



evolution

NUNC EST BIBENDUM
FIANO
CAMPANIA I.G.T.



Nunc
est
bibendum



“COLTIVIAMO LA PASSIONE PER LA QUALITÀ”



www.poderedeltirone.it
via Ciro Menotti 152 / 80040 Trecase (NA)
tel / fax (+39) 081 8621786



Lo Chardonnay che ammalia



Il “Malia” 2009 di Cantine Dragani è un bianco lgt di grande eleganza ed equilibrio. Fresco e ricco di profumi, esalta i piatti di pesce dall’antipasto al secondo

“Bella cosa le vacanze, peccato finiscano sempre troppo presto”, ci siamo detti un paio di settimane fa al termine dell’ultima fuga al mare della stagione estiva. Del resto, la prospettiva di giornate che si accorciano, temperature che si abbassano e cieli grigi milanesi non è particolarmente allettante. Ancora meno se si è appena trascorso qualche giorno tra coste, parchi naturali e buona cucina come è capitato a noi durante questo recente viaggio in Abruzzo. E più precisamente verso Chieti e provincia, dove ci siamo trattenuti per

una settimana alternando giornate sulle spiagge del Parco della costa teatina a splendide camminate per i sentieri della Maiella. Camminate lunghe e faticose, per le quali la sera ci premiavamo con abbondanti cene annaffiate da buon vino abruzzese. Insomma, capite bene la goduria. Ed è stato proprio durante una di queste cene, tutta a base di pesce, che abbiamo assaggiato e apprezzato il “Malia”, un bianco davvero meritevole prodotto dalla famiglia Dragani che proprio nella zona della nostra villeggiatura ha da un paio di secoli casa e bottega.

Il bicchiere

Chardonnay estremamente fresco, ma al contempo corposo, profumatissimo e ancora giovane, visto che è un prodotto dell’ultima annata, il “Malia” ha bisogno di un bicchiere che si accordi ed esalti tutte queste caratteristiche. Il calice giusto, quindi, è un classico tulipano, dall’imboccatura di circa 5 centimetri, l’ampiezza ottimale per lasciare che i profumi si innalzino verso il naso senza disperdersi nell’aria. Un consiglio per servirlo: 10-12° è la temperatura migliore per gustarlo.





Dalle cantine aziendali escono vini ricavati sia da uve di vitigni internazionali sia autoctoni.

dono, oltre alle tipiche varietà regionali, anche uve internazionali come lo chardonnay che in purezza dà origine al "Malia", il vino protagonista della nostra cena.

Un consiglio vincente

Il vino, la denominazione è Terre di Chieti Igt, ci è stato presentato sulla tavola dopo che avevamo ordinato una porzione di impepata di cozze tale da nutrire un reggimento. Il proprietario del ristorante ci aveva detto: "Fidatevi di me, ho un ottimo vino che potrete bere per tutta la cena. Vi porto una bottiglia e vedrete che non cambierete". Aveva ragione. Il "Malia", annata 2009, ci ha accompagnato per tutta la cena – e infatti abbiamo dovuto ordinarne un'altra bottiglia – che ha visto seguire, all'antipasto di cozze, una meravigliosa pasta fresca con le vongole veraci e, per secondo, un branzino in crosta di sale freschissimo. Tutti piatti che lo Chardonnay firmato Dragani ha esaltato con i suoi profumi agrumati freschi ed eleganti, con note di mela e di menta, e con il suo gusto ben equilibrato tra il buon corpo e la buona struttura e la piacevole freschezza. Per tacer del colore, poi, un giallo dorato intenso e brillante che rendeva piacevole il semplice atto di riempire i bicchieri – azione che si è ripetuta diverse volte, tra l'altro. Insomma, un vino completo che ci è piaciuto davvero tanto e che siamo andati a cercare direttamente alla "fonte". Così, l'ultimo giorno di vacanza lo abbiamo dedicato a una visita alla sede dell'azienda a Ortona e all'acquisto di qualche cartone di "Malia" da portare a Milano per rimpinguare la nostra scorta personale. Voi, se avete modo di passare da Ortona, fate un salto alle Cantine Dragani e compratelo direttamente, altrimenti cercatelo dal vostro enotecario di fiducia: merita davvero di essere assaggiato.

Un'azienda di origini antiche

Era il 1812 quando Emanuele Dragani ricevette dal borgomastro di Caldari un documento che lo autorizzava a vendere i suoi prodotti nei territori del comune. La famiglia allora coltivava due tenute, la Selva de' Canonici e la Fonte Melata, probabilmente avute in affitto dai monaci della badia di Frisa, e per lungo tempo i vigneti che qui avevano dimora erano serviti principalmente a fornire vino per il consumo domestico. Da Emanuele in poi, però, i Dragani cominciarono a rifornire con i loro vini i comuni circostanti, diventando nel tempo fornitori ufficiali del Vescovo e dei Signori di Ortona. Forte di questi successi, nel secondo dopoguerra la famiglia rinnovò completamente i vigneti e iniziò la commercializzazione dei suoi vini in tutta Italia grazie all'iniziativa di Gabriele Dragani e, dal 1999, di sua figlia Grazia. I vigneti continuano a essere coltivati nelle due storiche tenute vicino a Frisa e ormai compren-

Il commercio dei vini Dragani in Italia è iniziato nel secondo dopoguerra

Terre di Chieti Igt Chardonnay "Malia" 2009



Cantine Dragani
Via Macinini 15
66026 Ortona (Ch)
tel. 085.903331
fax 085.9032235
www.cantinedragani.it

PREZZO

13 euro

VITIGNI

Chardonnay 100%.

TERRITORIO E VIGNA

I grappoli di chardonnay da cui ha origine il "Malia" sono selezionati nei vigneti

di Frisa, sulle dolci colline della provincia teatina.

COM'È IL VINO

Giallo dorato acceso e brillante. Gradevoli profumi fruttati e agrumati che richiamano la mela, il pompelmo e il mandarino, seguiti da un elegante e fresco finale di menta. Piacevole sensazione di freschezza in bocca, che equilibra ottimamente l'intensa struttura e il buon corpo del vino. Grande eleganza e completezza.

A COSA SI ABBINA

Compagno perfetto del pesce in tantissime preparazioni, dall'antipasto al secondo, come impepata di cozze, pasta con le vongole e con i frutti di mare in generale o branzino in crosta di sale.

VINO SPUMANTE DRY



Plant
Doré



*Il rito
spumeggiante
dell'aperitivo*

Fresco
Aromatico
Morbido
... piacevolissimo



Oltre cento anni di vini

TORREVILLA®

LA GENISIA®

www.torrevilla.it

CODEVILLA (PV) - Via Villa, 2 - Tel. 0383 373001

TORRAZZA COSTE (PV) - Via Emilia, 4 - Tel. 0383 77520 / 0383 77003

Un verdicchio di grande carattere

“Crocetta” 2008, in versione Riserva, è prodotto da una piccola azienda tra le colline di Jesi, Croce del Moro, capace di primeggiare con i grandi bianchi italiani della stessa annata

Una cena quasi di lavoro in chiusura di una giornata di mezza estate al Westin Palace, uno dei grandi alberghi lussuosi di Milano. La serata è splendida, non troppo calda. La terrazza è immersa tra i palazzi di Piazza della Repubblica e i rumori del traffico, peraltro scarso vista la stagione e l'ora, arrivano assai ovattati. Tra i tavoli ben distanziati non c'è molta gente, solo qualche ospite straniero, siamo nel mezzo del periodo vacanziero. L'ambiente è, insomma, assai piacevole. Un tavolo da otto ben addobbato che, dopo l'aperitivo, diventerà il nostro “ufficio” per un paio d'ore. Tutto è preparato a puntino. Gli efficienti responsabili del servizio ai commensali iniziano con le portate. Insieme viene servito un classicissimo vino bianco da piatti di pesce servito alla giusta temperatura richiesta da una serata estiva, circa 13 gradi. È il Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Riserva 2008 etichettato “Crocetta” dell'azienda di Croce del Moro (www.tassanare.it) di Rosora, un borgo collinare che si raggiunge in fretta da Ancona, puntando verso l'Appennino. Le Marche, che splendida

regione! Solo poche ore prima l'avevo costeggiata risalendo dall'Abruzzo, altra regione che si merita le nostre attenzioni migliori sotto tutti i punti di vista.

Il brusio dei commensali inizia a diventare più fitto e denso, a farsi sentire. I problemi di lavoro che ci hanno riunito intorno a piatti prelibati cominciano a essere messi metaforicamente sul tavolo. Io, che i preliminari e i temi della discussione li conosco già, mi metto ad assaggiare il Verdicchio, prima in modo disattento, solo per capire se saltano fuori i difetti, poi sempre con maggiore attenzione, perché più lo “ascolto” e gli do retta, più si rivela decisamente interessante.

Un gran salto di qualità

Mi vengono in mente certi assaggi di Verdicchio fatti una ventina d'anni fa, quando frequentavo le Marche ▶

Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Classico Riserva “Crocetta” 2008
Croce del Moro
Via Tassanare
60030 Rosora (An)
tel. 0731.814158
fax 0731.814158
www.tassanare.it
15 euro



Il lavoro del sommelier è quello di mettere un vino "ai raggi X", per scoprirne tutti i segreti e le caratteristiche. Ogni mese Giorgio Rinaldi, esperto di tecnica della degustazione, relatore dell'Ais (Associazione Italiana Sommelier) e Master in analisi sensoriale, ci racconta in dettaglio i suoi assaggi, le sue impressioni, i suoi giudizi di esperto.



con maggiore assiduità. Quei vini di allora avevano spesso un finale dal gusto amaro e i produttori locali me lo facevano passare per una caratteristica importante di questo vino bianco. Mah. Erano i tempi in cui il mondo conosceva il Verdicchio soprattutto grazie alle forme sinuose di una bottiglia che una casa vinicola marchigiana aveva fatto disegnare e creare in esclusiva per il suo vino nel 1953. Forme sinuose che allora – fine anni '80, bei tempi - non associavo solo alla forma ad anfora della bottiglia di questo vino che nel tempo ha conquistato un posto di primissimo piano tra i bianchi italiani. Ma quella è un'altra storia. Il "Crocetta" 2008, mi sono poi informato sia presso il sommelier dell'Hotel sia presso miei colleghi marchigiani, è stato portato a maturazione in vasche di cemento interrate e poi lasciato affinare per alcuni mesi in bottiglia prima di essere messo in distribu-

Il Verdicchio è uno dei vini simbolo dell'intero territorio marchigiano

zione. È un vino dal colore paglierino carico ben evidente, con caratteristiche olfattive di assoluta eleganza che mi ricordano frutti a polpa bianca e agrumi. Il tutto condito da un tocco di mineralità forse data dal territorio di crescita delle uve. Al gusto si svela morbido e al tempo stesso di decisa struttura, dove i 14 gradi alcolici si armonizzano perfettamente alle altre componenti. Oltre a questo il palato fa festa anche in compagnia di una lunga persistenza, con una nota fresca sul fondo che lascia la bocca pulita e la voglia di un successivo sorso... alla quale non cerco, neanche per finta, di sottrarmi. Secondo me un vino così qualche annetto

nella mia cantina dovrebbe tenerlo decisamente bene. Peccato solo non averlo potuto assaggiare qualche giorno prima, visto che poi sono passato a una manciata di minuti d'auto dalla cantina della famiglia Cavallaro, che fa vino da quasi trent'anni e che ha prodotto la prima annata di questo Verdicchio Classico Riserva Crocetta nel 2001. Ma dal 30 ottobre all'1 novembre compreso ci sono tre giorni di festa... e un giretto nelle Marche lo consiglio comunque anche a voi: aria sana, buon cibo, ottimi vini, bei paesaggi, gente cordiale, luoghi d'arte e chi più ne ha più ne metta. Anche a metà autunno. Nell'attesa sono riuscito a corrompere chi,

L'azienda Croce del Moro vinifica uve selezionate che maturano in un vigneto di circa 10 ettari.

nell'Hotel milanese, aveva portato in tavola il vino di casa Cavallaro e me ne sono portate a casa due bottiglie. Pagandole si capisce. Operazione non facile, non per il prezzo ma perché di Crocetta Riserva 2008 non ne avevano tante a disposizione, considerando anche che, mi hanno poi detto gli amici marchigiani da me interpellati, nell'azienda agricola Croce del Moro coltivano meno di 10 ettari di vigna in tutto e per questo vino usano solo il meglio di una selezione d'uve già di per sé piuttosto bassa, 70 quintali per ettaro. Ecco perché di questa Riserva non ce n'è in giro un gran quantitativo, ma non per niente vi ho consigliato, poche righe sopra, un breve tour marchigiano. Dalla spiaggia di Ancona alle colline di Rosora non sono neanche 50 chilometri. Fateli.

DONELLI
1915

*Quando la passione ha il
sopravvento sul mestiere,
il lavoro diventa un'arte*



www.donellivini.it

Donelli Vini S.p.A. Via Don Minzoni, 1 - 42043 Gattatico Reggio Emilia - Tel. 0522.908715 Fax 0522.908822



TALENTO identifica esclusivamente spumanti ottenuti con il Metodo Classico, da sole uve DOC Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Bianco e affinati in bottiglia per almeno 15 mesi. **TRENTODOC** garantisce la provenienza da un territorio naturalmente vocato. Due sigilli prestigiosi per un prodotto elegante e raffinato, ideale compagno di aperitivi e momenti conviviali: **ROTARI TALENTO TRENTODOC**. www.rotari.it



Dal Cuore del Mediterraneo

Questa volta abbiamo faticato non poco a fissare un appuntamento. Ma alla fine ce l'abbiamo fatta. Calogero Mannino, Onorevole e dal nostro punto di vista cosa ancora più importante produttore di vino, ha accettato di incontrarci a Pantelleria. Un sabato mattina. Del resto è stato impegnato tutta la settimana con riunioni fiume in Parlamento a Roma e può arrivare sull'isola solo con il volo di metà mattinata. Come da accordi ci raggiunge direttamente ai tavolini di uno dei bar della piazza principale del paese. Fin da subito abbiamo l'impressione che si tratterà di un incontro piacevolmente informale. Mannino è un per-

Abraxas a Pantelleria produce un eccellente passito naturale.

Un vino raffinato, frutto della grande passione per questa terra del suo produttore: Calogero Mannino

sonaggio decisamente alla mano che sa come mantenere viva l'attenzione dei suoi ospiti.

In Italia sono in pochi quelli che non conoscono Mannino. È un personaggio pubblico molto in vista. Politico esperto con all'attivo esperienze di governo. Giusto per inquadrare il personaggio, è bene ricordare che ha guidato anche il Ministero

dell'Agricoltura. Qualcuno dei suoi più accesi sostenitori lo ricorda addirittura come "il miglior" Ministro dell'Agricoltura degli ultimi trent'anni. Al di là delle simpatie, o delle antipatie, politiche ciò che è certo è che Mannino è uomo che ama profondamente la politica e che, grazie a una spiccata curiosità e intelligenza, ha saputo capire molto

L'azienda e la cantina sono al centro dell'isola in un luogo dal quale si può godere di un panorama mozzafiato.

bene i problemi del mondo del vino. Un mondo che ha imparato ad amare, al punto da decidere di dar vita a un'azienda vinicola sull'isola di Pantelleria. Un'azienda che ha fisicamente contribuito a costruire e che governa con l'aiuto di una serie di validi collaboratori. Non è il solito personaggio famoso che per divertimento si limita a mettere la firma sulle bottiglie prodotte da altri sui suoi terreni. Mannino, al contrario, ha partecipato attivamente nella scelta di ogni particolare della cantina. Anche il più tecnico. Potendo contare sull'aiuto di il- ▶



Passito di Pantelleria Doc 2007
Contrada Kuddia-Randazzo
91017 Pantelleria (Tp)
tel. 091.6116832
www.abraxasvini.com
35,80 euro

Lo stenditoio ha la funzione di favorire alle uve una giusta esposizione ai raggi solari e proteggerle nella notte.

lustri amici/consulenti come il professor Attilio Scienza, Mario Fregoni e Giacomo Tachis, ad esempio, ha partecipato attivamente alla scelta dei cloni da impiantare, al tipo di impianti da realizzare, fino alla scelta della tecnologia più adatta per vinificare. Il risultato è lì da vedere.

Nel cuore dell'isola

Abraxas, questo è il nome dell'azienda pantesca di Mannino, si trova proprio nel cuore dell'isola. Una delle contrade più isolate. Si raggiunge lasciandosi il mare alle spalle e inerpandosi per qualche minuto sulle montagne del centro. Una strada che progressivamente diventa più piccola fino a sparire, trasformandosi in un sentiero che si arrampica a tornanti lungo la costa della collina. Se non dovessimo condurre con molta attenzione la nostra Panda in affitto, ci saremmo potuti godere un panorama mozzafiato. Ma fortunatamente abbiamo la possibilità di recuperare una volta giunti a destinazione. Abraxas è una costruzione tipicamente pantesca. Una struttura semplice interamente ricoperta della pietra scura dell'isola. Al centro un portone di legno massiccio e poco altro. Nulla fuori posto. Nulla che faccia pensare che all'interno di quella struttura si nasconda un'azienda vinicola modernissima, con tecnologia all'avanguardia e per-



fino un piccolo laboratorio di analisi per controllare lo stato di salute dei vini. La sorpresa arriva nel momento stesso in cui si varca la soglia. Al di là del portone, infatti, si trova un unico locale su più livelli. Pareti bianchissime, pavimenti in mattonelle, passamani e scale in acciai lucido. Tutto perfetto. Sullo sfondo tini in acciaio, tutti termoregolatori, e un grande tino troncoconico in legno. Nulla fuori posto. Tutto in ordine e perfettamente efficiente. A badare alla cantina è il giovane enologo di Abraxas, Michele Augugliaro. Un perfetto padrone di casa che ci ha condotto in giro per la cantina mostrandoci ogni particolare. Mannino ascolta e non interviene. Non vuole toglierli la scena e lascia

che sia il suo giovane collaboratore a condurre la visita. Poi arriva il momento di assaggiare i vini. In un angolo della cantina è già predisposto un tavolo con i bicchieri. La degustazione tecnica non spaventa l'Onorevole che anzi, al contrario, con il bicchiere in mano sa reggere una conversazione tecnica anche con i nostri degustatori. Ben assistito dal suo enologo, Mannino racconta aneddoti per ogni vino che viene presentato. Per ogni bottiglia ha un racconto, una particolare valutazione. Un commento tecnico.

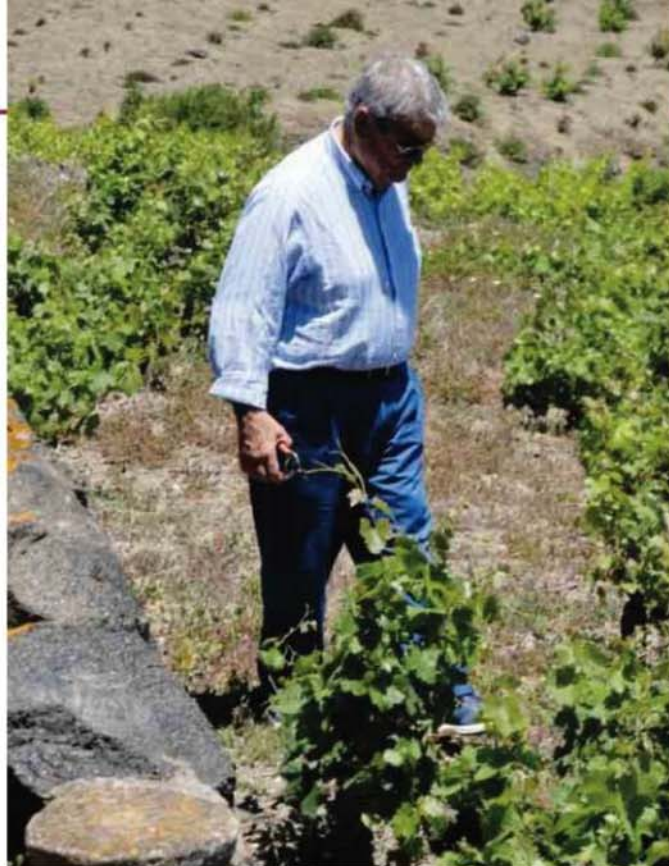
Naturalmente dolce

Tutti i vini assaggiati sono buoni e hanno forte personalità. Tra loro, però, un posto d'onore spetta senza dubbio al Passito di Pantel-

Non solo passito

Oltre al passito, Abraxas produce anche diversi vini secchi, da vitigni bianchi e rossi. Da uve zibibbo vinificate in purezza, ad esempio, si ottiene un particolare vino bianco di grande personalità. Si chiama Kuddia delle Ginestre. Il nome richiama il vigneto da dove provengono le uve con cui è fatto. Per produrlo, il 70 % delle uve viene normalmente vinificato in acciaio. Il rimanente 30%, dopo una prima parte di fermentazione, esaurisce gli ultimi grammi di zucchero in tonneau da 5 ettolitri. Qui, oltre a completare la fermentazione, rimane in affinamento sulle fecce per circa 6/8 mesi prima di essere assemblato alla parte vinificata in modo tradizionale.

Da un particolare clone di Nero d'Avola selezionato per Abraxas da Daniel Bouvet in Francia nasce invece il Kuddia del Moro. La particolarità di questo vino è rappresentata dal vigneto che lo origina. È l'appezzamento più alto dell'intera proprietà. Si trova a oltre 480 metri sul livello del mare, completamente circondato da macchia mediterranea. Profumi e colori che non possono lasciare indifferenti.



Dove e Come

Abraxas ha sede nella Contrada Kuddia Randazzo nel cuore di Pantelleria. Arrivati sull'isola con voli da Palermo o Trapani, o via mare sempre da Trapani, su prenotazione la stessa cantina metterà a disposizione il suo personale per raggiungere l'azienda.

Calogero Mannino, oltre ad avere un ruolo fondamentale in politica, si occupa in prima persona dell'azienda.

leria Doc. Un vino particolarissimo, caratterizzato da un bel colore ambrato brillante. Un vino che nel bicchiere si presenta denso, leggermente viscoso, con un bouquet di profumi che richiamano le albicocche sciroppate, note di frutta candita e sentori di scorza di limone. Piacevolmente equilibrato in bocca, è un vino di grande dolcezza ma non stucchevole, ben sostenuto dalla naturale acidità. Il finale è lungo e persistente e lascia una piacevole sensazione di dolcezza in bocca per parecchi secondi. Sul finale, inoltre, si percepiscono delle note gradevoli di frutta secca.

Questo passito viene prodotto con il sistema tradizionale dell'appassimento al sole. Questo lento processo si realizza all'interno di un moderno stenditoio che si trova nella contrada Bukkuram, dove si trovano anche i vigneti e dove vengono prodotte tra le migliori uve moscato dell'isola. Dopo la vendemmia, effettuata rigorosamente a mano, i grappoli vengono stesi al suolo protetti a Nord da un muro alto. Il suo compito è quello di riflettere i raggi del sole che batte generosamente sull'isola

Per produrre un litro di Passito occorrono 7-8 chili di uva fresca

per diverse ore ogni giorno. Quando poi alla sera il sole lascia il posto alla luna e alle stelle, le uve vengono automaticamente isolate da grandi tende che le proteggono dall'umidi-

tà e mantengono il calore accumulato dal terreno. L'appassimento dura da 15 a 20 giorni, secondo le condizioni climatiche dell'annata. Quando le uve hanno raggiunto il giusto grado

di appassimento, vengono raccolte nuovamente in cassette e portate in un locale fresco dove vengono conservate in attesa di essere lavorate in cantina. Nel frattempo la vendemmia prosegue e vengono vendemmiate altre uve zibibbo. Queste, vinificate fresche, ossia senza appassimento, diventeranno la base del passito. Quello di Abraxas, infatti, è in realtà il frutto dell'assemblaggio di tre diversi mosti vinificati a partire da uve progressivamente più appassite.

Le uve di zibibbo fresche vengono vinificate in vascche d'acciaio a temperatura controllata. A questo mosto primordiale viene aggiunta dell'uva solo parzialmente appassita, chiamata pascolata. Quindi si attende che abbia inizio la fermentazione e, solo a quel punto, si procede alla progressiva aggiunta dell'uva precedentemente raccolta e lasciata appassire sullo stenditoio. La pascola, questo è il suo nome, apporta dolcezza al vino e contribuisce a creare quel bouquet di profumi e di sapori che sorprendono chi lo assaggia per la prima volta. Un lavoro tutt'altro che semplice e, soprattutto, molto caro in termini economici. Per fare un solo litro di passito con questo procedimento sono necessari dai 7 agli 8 chili di uva fresca. L'impegno, però, è ampiamente ripagato dal risultato.

Da non perdere

Sicilia Igt Zibibbo "Kuddia delle Ginestre" 2008
17 euro

Colore giallo paglierino intenso con riflessi brillanti. Eleganti profumi di ginestra, macchia mediterranea e frutti. In bocca regala sensazioni di agrumi e di fiori. Ottimo l'equilibrio e la persistenza.



Sicilia Igt Nero d'Avola "Kuddia del Moro" 2007
25,20 euro

Rosso rubino con marcati riflessi granata. Sentori di frutta rossa e di spezie salgono dal bicchiere. In bocca si presenta caldo ma ben bilanciato. Gradevole il ritorno degli aromi fruttati già percepiti al naso.



Un Amarone di grande carattere

Il "Plenum 1888" 2004 di Villa Canestrari è una Riserva che nasce da selezioni severe e da una lavorazione molto lunga. I nostri esperti l'hanno promossa a pieni voti



Provate a immaginare di percorrere l'autostrada Milano-Venezia e di uscire a Soave, o a Verona, per percorrere quella strada statale che a Strà di Colognola si inerpica su, verso Illasi e la Lessinia, "porta d'ingresso" alle Prealpi venete. Qui il paesaggio comincia a cambiare, la pianura lascia rapidamente spazio alle colline dai fianchi punteggiati dai ciliegi e, soprattutto, dai vigneti in festa che in questo periodo sembrano tanti alveari, dove vignaioli e contadini, come api operose, si affrettano a raccogliere i grappoli maturi e succosi. Sarà probabilmente in mezzo a questo fervore che incontrerete Carlo Bonuzzi, patron di Villa Canestrari, «proprietario enologo che si dedica soprattutto alla cura dei vigneti», come si legge sul sito dell'azienda.

Si trovano qui infatti i vigneti di Villa Canestrari, sparsi in quattro diverse tenute – Lannoli, Casaletti, Brolo e Sande – nella Val d'Illasi, a est

I vigneti dell'azienda sono dislocati in quattro diverse tenute nei territori di Colognola ai Colli e Illasi.

**Amarone della Valpolicella
Doc Riserva
"1888 Plenum" 2004
Villa Canestrari
Via Dante Broglio 2
37030 Colognola ai Colli (Vr)
tel. 045.7650074
fax 045.7650074
www.villacanestrari.com
72 euro**

di Verona. Oggi sono tutti parte di un'unica proprietà, ma in un passato abbastanza recente appartenevano a due aziende distinte, quella della famiglia Bonuzzi e quella della famiglia Franchi, rispettivamente i rami paterno e materno dell'attuale titolare. I Bonuzzi vantano un'esperienza di oltre un secolo, tanto è il tempo che si occupano della produzione di uva e vino. I Franchi, dal canto loro, hanno portato in dote pari esperienza, i vigneti situati nel comune di Illasi e la Villa Canestrari che, dagli anni Novanta, dà il nome all'azienda.

Un'unione che, è proprio il caso di dirlo, fa la forza, vi-

sto che la famiglia Bonuzzi Franchi oggi può contare su terreni eterogenei, ciascuno con un microclima particolare e una sua tipicità che ha permesso di impiantare le diverse varietà di uve "al posto giusto". Così, se nelle Tenute Sande e Brolo, situate ai piedi dei monti di Colognola, si coltivano le uve bianche destinate alla produzione di Soave, nella Tenuta Casaletti di Illasi, in un terreno di origine alluvionale e in parte costituito da rocce calcaree marine, si coltivano corvina, corvinone, rondinella e altri vecchi vitigni autoctoni, quelli che servono a produrre i grandi rossi della Valpolicella, Amarone in testa.



Di proprietà di Carlo Bonuzzi, l'attuale azienda nasce dalla fusione delle proprietà di due famiglie.

Una lunga gestazione

Di Amarone l'azienda ne produce più d'uno, e con ottimi risultati, ma a noi è piaciuta particolarmente la Riserva 2004, battezzata dal titolare "Plenum 1888". La data in etichetta celebra quello che può essere considerato l'anno di fondazione dell'azienda, visto che nel 1888 un altro Carlo Bonuzzi, avo dell'attuale proprietario, si diplomò in enologia alla Regia Scuola di Conegliano e cominciò a produrre e imbottigliare i suoi vini.

A oltre un secolo di distanza da quegli esordi i vini della famiglia Bonuzzi sono senz'altro diversi, e diciamo necessariamente, visto che le tecniche di coltivazione, di raccolta e di vinificazione si sono nel frattempo modernizzate. Ma la cura attenta e scrupolosa è rimasta immutata, soprattutto tra i filari visto che, come ci tengono a sottolineare in azienda, il vino nasce nel vigneto. Non a caso, le uve di corvina, corvinone, rondinella e molinara che compongono l'uvaggio del "Plenum 1888" sono rigorosamente selezionate direttamente al



Il "1888" richiede lunghi tempi di affinamento prima della commercializzazione

momento della raccolta. Dalla fine di settembre, infatti, i contadini di maggiore esperienza scendono tra i filari a 250 metri d'altitudine per fare una cernita dei grappoli più spargoli. La selezione è severissima, tanto che a seconda delle annate al "1888" è destinato dal 10 al 30 per cento della produzione totale.

Una volta promossi, i grappoli vengono trasportati in piccole casse al fruttai dove sono messi ad appassire sui graticci per un paio di mesi fino a quando, tra la fine di dicembre e la fine di gennaio prende il via la vinificazione che, tra le varie operazioni di pressatura, macerazione, fermentazione e travasi, ha "termine" verso giugno/luglio, momento in cui il vino pulito viene trasferito nei fusti di rovere per l'affinamento. Ma, come abbiamo detto, il "1888" è un vino particolare e la selezione severa che si fa in vigna ha il suo controcanto in cantina. Dopo un anno di sosta nel legno, infatti, Carlo Bonuzzi e il suo staff, di cui fa parte l'enologo Luigi Andreoli, fanno un controllo analitico e sensoriale del vino. È solo in questo momen-

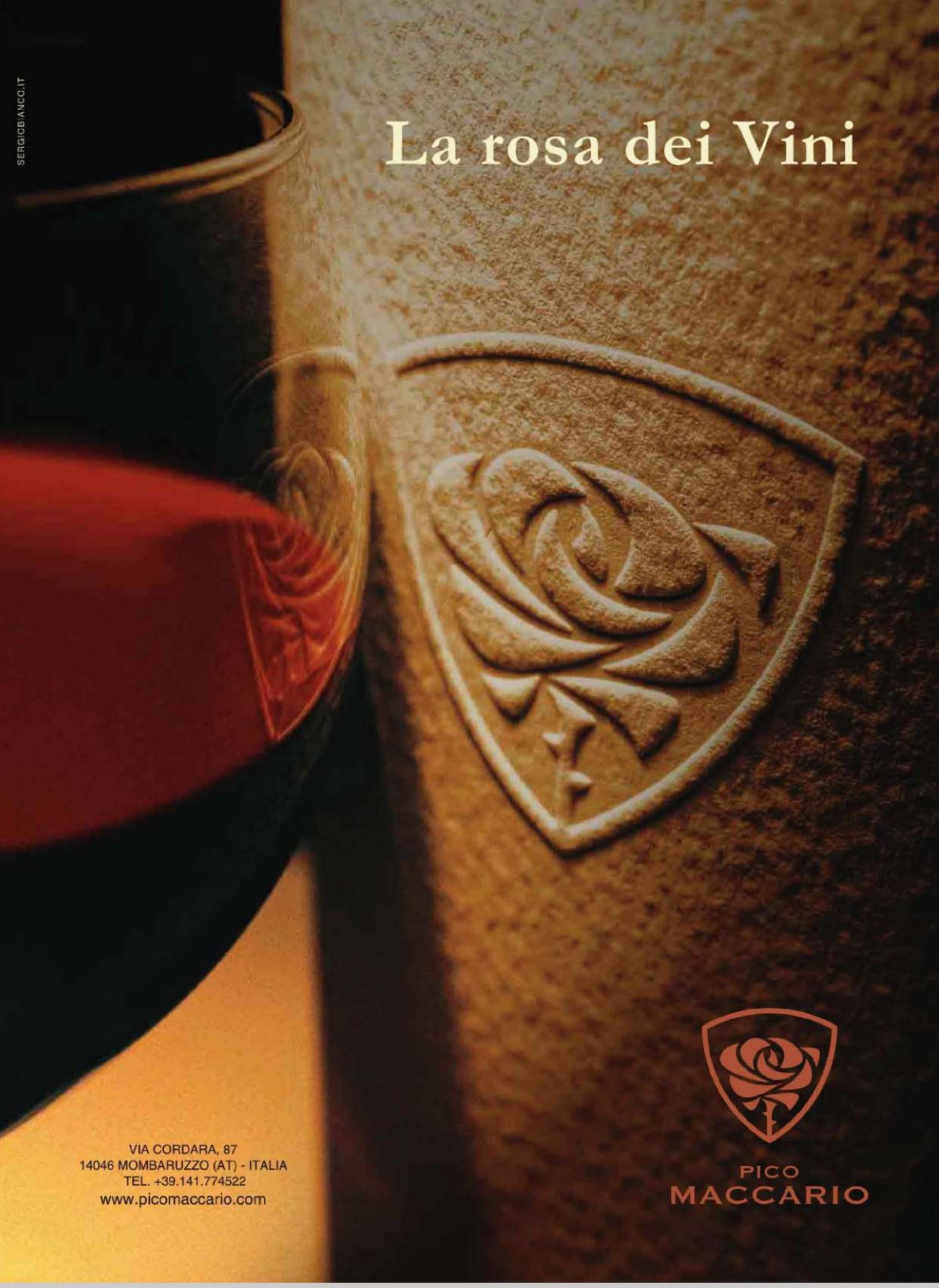
to, infatti, che si stabilisce se quanto prodotto rispetta i severi canoni aziendali per poter diventare una Riserva, dopodiché il vino viene lasciato in pace a riposare nel legno ancora per qualche anno, prima dell'ultimo assemblaggio, che avviene in acciaio per sei mesi, e dell'affinamento di oltre un anno in bottiglia.

Ricco e di gran struttura

Una gestazione lunga che ha la sua ragione d'essere nell'alta qualità del vino che ne nasce e che, insieme a questa, giustifica il prezzo tutt'altro che popolare del "Plenum 1888". In enoteca il vino costa infatti la bellezza di 72 euro, cifra che non ne fa certo un vino da tutti i giorni, ma è una pazzia che, ci hanno assicurato i nostri esperti all'unanimità, vale sicuramente la pena di fare. "Un vino così si merita fino all'ultimo centesimo!", ha commentato uno di loro al termine di una sessione di degustazione in cui le esclamazioni e i cenni di approvazione si sono moltiplicati esponenzialmente.

Del resto il giudizio è stato positivo fin dalla prima impressione, quella suscitata dal colore, bellissimo, un rosso rubino impenetrabile addolcito dai riflessi granata, insomma, "il" colore dell'Amarone. Così come il bouquet aromatico è quello che un Amarone con tutti i crismi deve avere: ricco, variegato, complesso, a patto di aprirlo una mezzoretta prima per farlo respirare, premura necessaria per vini di affinamento così lungo. Ecco che allora si liberano gli intensi profumi di frutta rossa matura, in particolare di ciliegie sotto spirito, le piacevoli note speziate di noce moscata e, più dolci, di cannella che lasciano infine spazio a sentori di liquirizia e cacao. Una complessità che si riconosce anche in bocca dove è subito evidente l'intensa struttura. Un vino che risulta polposo, morbido, con un ingresso caldo particolarmente intenso, dovuto alla gradazione alcolica di tutto rispetto – 16 gradi – e dal finale decisamente persistente. Un vino importante che va accompagnato a piatti importanti, come le carni alla brace o la selvaggina, ma che si sposa bene anche con saporiti formaggi stravecchi e piccanti. Ma un vino che va bene anche da solo, un classico "da meditazione", come lo definirebbero gli esperti.

La rosa dei Vini



VIA CORDARA, 87
14046 MOMBARUZZO (AT) - ITALIA
TEL. +39.141.774522
www.picomaccario.com



PICO
MACCARIO

L'eleganza dello sconosciuto Silvaner

“Ysac” 2009, prodotto nel Maso Schwarof, alle porte di Bolzano, è un eccellente bianco figlio di un vitigno coltivato prevalentemente in Valle Isarco. Autori sono i Loacker, pionieri della viticoltura biodinamica

Gran bel maso lo Schwarof, panoramicamente affacciato sulla città di Bolzano e, al tempo stesso, immerso tra vigne e montagne. E, durante la nostra visita, anche tra le nuvole. Appartiene alla famiglia Loacker dal 1978 ma esisteva già, documenti alla mano, nel 1334. Da qui e da quel 1978 Rainer Loacker e i suoi due figli, Franz e Ayo, hanno iniziato la loro avventura nel mondo del vino, che li ha successivamente portati ad allargarsi tra le colline toscane, a Montalcino e in Maremma, con una produzione complessiva che ha raggiunto le 300mila bottiglie.

La fetta più piccola, con 70mila pezzi, spetta all'azienda bolzanina, dove le vigne occupano sette ettari. Non sono comunque pochi, se raffrontati alla “misura” media della viticoltura altoatesina. Da questi sette ettari arrivano uve per fare vini rappresentati da 14 etichette. Un bel numero, forse troppo elevato. “Anche questo però fa parte della nostra cultura agricola”, spiega Franz Loacker: “il contadino, vivendo esclusivamente delle attività del maso – allevamento, frutticoltura e viticoltura – cercava di avere una gamma di prodotti il più possibile ampia da vendere al mercato e studiava ogni pezzetto di terra per vedere cosa poteva

crescerci meglio. Era uno che faceva già da millenni quello che gli studiosi della viticoltura oggi chiamano zonazione”.

Il vino ha l'antico nome del fiume

Degli ettari a disposizione quattro circondano lo Schwarof, mentre gli altri tre si trovano un po' più a nord-est, in località Kalterkeller (vuol dire cantina fredda) affacciati sulla Valle Isarco, dove il clima è più freddo, i boschi sono più a ridosso, il terreno presenta caratteristiche particolari – argilla, limo sabbioso e grosse schegge di ardesia – molto gradite da vitigni come müller thurgau, gewürtztraminer, silvaner.

È proprio dalle uve di quest'ultimo vitigno, poco conosciuto al di fuori dell'Alto Adige, dove vanta anche una coltivazione limitata, che i Loacker ottengono un vino bianco di grande impatto etichettato “Ysac”, che corrisponde a un antico nome del fiume Isarco. Il vigneto, come del resto tutti quelli delle tre aziende di famiglia, viene coltivato seguendo le regole del biodinamico. Non per moda ma per assoluta e consolidata convinzione, tanto che i Loacker possono essere considerati, in Italia, i pionieri della coltivazione organica-biodinamica.

“Cominciammo subito, nel 1978”, ricorda Franz “utilizzando in campagna, su ter-

reni e vigne, prodotti biologici e omeopatici. Nostro padre per l'omeopatia ha sempre avuto un grande interesse, tanto che nel 1982 avviò con un paio di collaboratori anche un'attività specifica nel settore. Oggi la Loacker Rimedia, questo il nome dell'azienda, ha un'ottantina di dipendenti e importa e distribuisce nelle farmacie italiane prodotti omeopatici. Dunque biologia e omeopatia sono sempre andati d'accordo e da lì, dopo qualche anno di studi e prove, passare al biodinamico a tutti gli effetti è stato... naturale”.

Torniamo all'Ysac, di cui abbiamo assaggiato l'annata 2009. “Un bianco destinato principalmente al mercato locale e italiano”, spiega Franz con un filo d'ironia. “Del resto non possiamo mica andare a proporlo nei mercati tedeschi, visto che l'uva silvaner è coltivata e vinificata con gran successo proprio in molte e ampie aree a nord delle Alpi”. Proprio dalla vicina Austria il vitigno ha poi sconfinato in Alto Adige. ▶

**Vigneti delle Dolomiti Igt
Silvaner “Ysac” 2009
Tenute Loacker - Schwarhof**
Via santa Giustina 3
39100 Bolzano (BZ)
tel. 0471.365125
www.loacker.net
12 euro





Un'attenta lavorazione

L'uva dell'annata 2009 è stata raccolta a fine settembre. Gli acini non sono stati pigiati ma solo lievemente pressati interi. Il vino non ha subito nessun processo di macerazione ma solo di fermentazione naturale spontanea, con i lieviti, anch'essi naturali, che si trovano soprattutto sulle bucce. Ma siccome il contatto con le bucce per i vini bianchi non c'è, la faccenda, come sempre, non è stata affatto semplice. "Sono i rischi di chi si vuole affidare solo alla natura" dice il giovane padrone di casa, "ma qui ci siamo già fatti un po' le ossa e abbiamo una specie di tacito accordo: aiutiamo la campagna a stare bene con le cose che lei stessa produce e lei ci ricambia le attenzioni. Noi facciamo sempre fermentazioni

Il metodo biodinamico è da anni alla base dell'intera produzione Loacker

in acciaio lunghe da 3/4 settimane fino a volte a raddoppiare. Il vino non fa la fermentazione malolattica. Rimane a decantare per qualche mese e, prima di imbottigliarlo, facciamo un filtraggio, per togliere le eventuali particelle naturali in sospensione. Tutto qui. Il silvaner, secondo l'andamento delle stagioni, ora sempre più mutevoli, può presentare un grado zuccherino differente e quindi cambiare il suo grado alcolico. Diciamo che un'annata non è mai uguale all'altra. Lo so, vale per tutti i vini, ma nel nostro caso è più ac-

centuato. Noi pensiamo che il vino, specie in Alto Adige dove c'è ricchezza di aromi nelle uve, deve essere possibilmente d'annata. Bisogna farlo capire alla gente. Qui fortunatamente lo hanno sempre saputo, anche i rossi si bevono prevalentemente giovani". Detto questo l'annata 2009 si presenta con una alcolicità evidente, 14 gradi, la quale si svela subito in bocca con una nota calda seppur, al tempo stesso, morbida. Subito pronta a lasciare il posto a una sensazione gustosa minerale, sapida, quasi salata. L'acidità si fa sentire ma

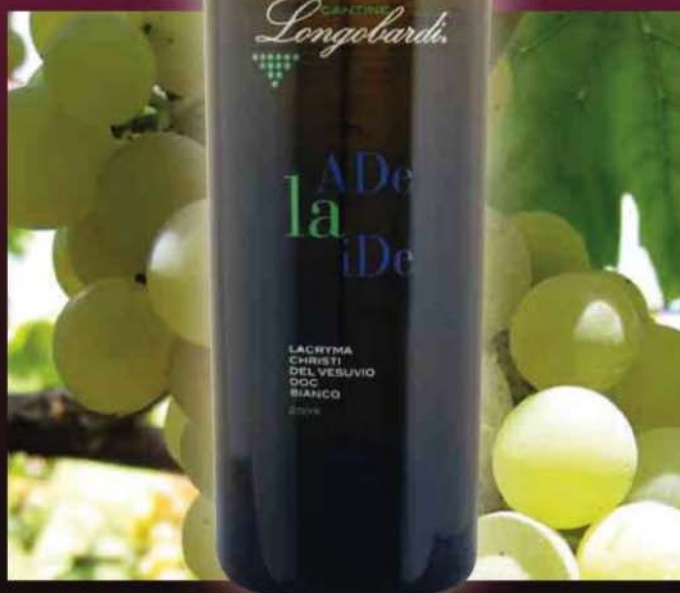
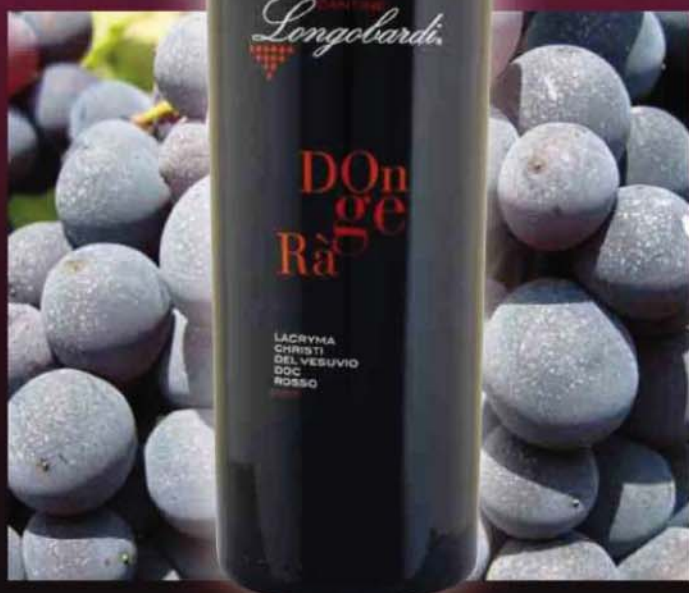
La Loacker, oltre ai 7 ettari di vigneti a Bolzano, possiede altre due aziende nel cuore della Toscana.

non è prorompente, come in altri silvaner assaggiati in precedenza ma prodotti coi metodi tradizionali, non biodinamici.

Questo "Ysac" nel bicchiere si è presentato con un color paglierino carico, con riflessi dorati a tratti anche tendenti al verde tenue. Subito dopo ha dato il meglio di sé al naso, con profumi di erbe fresche appena tagliate, con sentori di pesca e di foglie di the e con un tocco aromatico finale capace di ricordare gli agrumi dolci.

Un Silvaner che rispetto a quelli prodotti non con sistemi biologici o biodinamici è più morbido e raffinato, con naso e palato ampiamente soddisfatti. Con verdure, pesce e formaggi freschi pare sia perfetto. ♥

LA BELLEZZA
SOTTO
GLI OCCHI
DI TUTTI



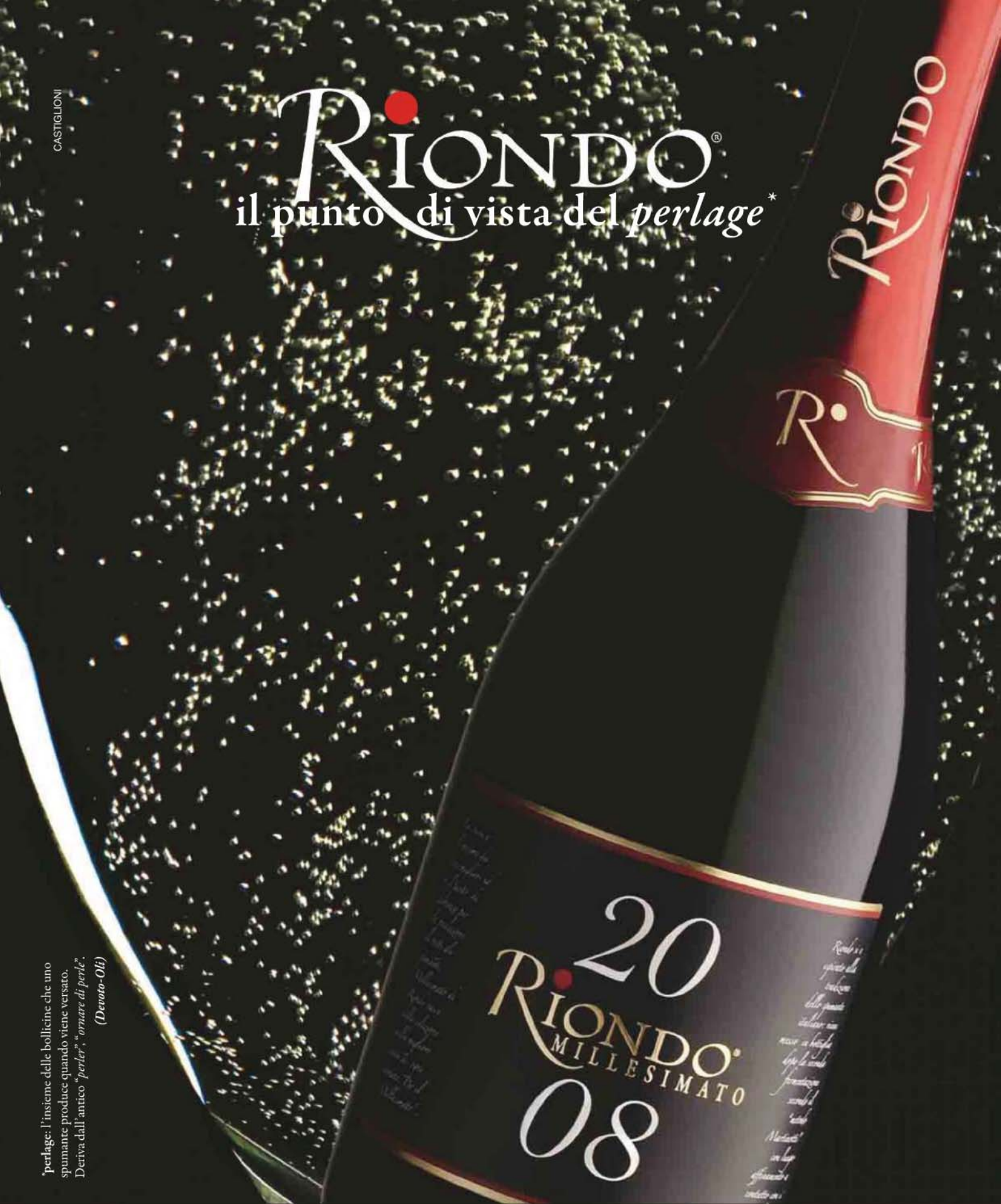
CANTINE
Longobardi[®]

Cantine Longobardi - Via Palmentiello, 6 - 80057 Sant'Antonio Abate (NA)
Tel. - Fax 081 3906443 - info@cantinelongobardi.com - www.cantinelongobardi.com

RIONDO®

il punto di vista del *perlage**

*perlage: l'insieme delle bollicine che uno
spumante produce quando viene versato.
Deriva dall'antico "perler", *"ornare di perle"*.
(Devoto-Oli)



CANTINE RIONDO S.p.A.

Via Cappuccini, 6 • Monteforte d'Alpone • VERONA • Tel. (+39) 045 6104346 r.a. • Fax (+39) 045 6104224

www.cantineriondo.com

L'ALTRA TOSCANA



La Toscana è una regione ricca di aziende e di vini buoni, aziende di dimensioni anche minuscole ma condotte da persone appassionate e capaci. Il fatto è che la regione viene prevalentemente chiamata in causa per i “soliti” vini e le “solite” cantine, quelle blasonate, quelle da prima fila nelle guide, quelle sovente molto chiacchierate, a torto ma più spesso a ragione. Le aziende che più attraggono l'interesse del consumatore di tutti i giorni più per il loro

apparire che per il loro essere. Così, per dare spazio e riconoscimento anche agli altri, a coloro che, come abbiamo scritto più volte in passato “nonostante tutto fanno il loro lavoro con onestà e determinazione”, ci siamo messi in caccia con maggiore impegno di vini eccellenti e di produttori che “non scendono a compromessi”. A costoro e ai lettori sempre in cerca di vini qualità a prezzi corretti riserviamo questo spazio del giornale.

Smeriglio, un Syrah che vola alto



Un eccellente rosso prodotto dall'azienda Baracchi nelle campagne intorno a Cortona. Un vino che sostiene con stile un intero pasto dai sapori decisi

La famiglia Baracchi – Riccardo e Silvia, marito e moglie, e Riccardo, il loro figlio – è di quelle della categoria “inarrestabili”. Il terzetto è gentile, accogliente ma anche inafferrabile. E a tutta ragione: fa andare avanti un ristorante da palati fini, oltre che “stella Michelin” (il che richiede il mantenimento di standard e attenzioni sempre elevate), un hotel di lusso – Il Falconiere – della linea Relais & Chateaux con tanto di centro benessere, una raffinata locanda. E un'azienda vitivinicola che con i suoi 22 ettari di filari tanto piccola non è, anche se si trova in Toscana, dove le proprietà di consistente estensione

non fanno difetto. Le attività, strettamente collegate tra loro, si svolgono ai piedi della mirabile Cortona, su un morbido risvolto collinare affacciato sulla Val di Chiana.

Riccardo Baracchi ha avviato la sua avventura vitivinicola un po' controcorrente rispetto a certe altre attività simili. Perché di solito si comincia dalla vigna, si cresce, si allarga il giro all'ospitalità e alla ristorazione. Lui no, ha prima creato il ristorante, per soddisfare i primi amici che erano diventati un po' troppo affezionati alla sua cucina di casa. Poi ha rimesso in sesto, con gran gusto, una villa del Seicento per poterli ospitare... e infine,

Il bicchiere

Questo Syrah prodotto a Cortona è ben dotato di profumi di una certa intensità. Perciò un bicchiere dalla pancia ampia che si chiude un po' verso l'imboccatura è l'ideale. Le bucce sono state a contatto per 24 giorni, l'affinamento è stato fatto per 12 mesi in barrique di rovere, la maturazione si è completata in bottiglia. Il vino è giovane ma ha struttura, lasciamolo arieggiare per un minuto per scoprirne i sorprendenti aromi e ampliarne le sensazioni gustative.



visto che il vino era componente fondamentale del benessere e dell'ospitalità, anziché comprarlo altrove, s'è messo a produrlo in proprio, dopo aver rimesso in sesto i primi filari coltivati da lunga data dai suoi genitori e dai predecessori in famiglia. Anche in questo caso ha saputo guardare ben avanti, ampliando subito obiettivi e vigna, inserendo accanto ai locali trebbiano e sangiovese, "nuovi" vitigni come il merlot, i cabernet, il syrah. Vitigno, quest'ultimo, che nell'area cortonese ha ormai trovato da tempo la sua collocazione ideale. Lo dicono le cronache vinicole ma lo testimoniano soprattutto i vini. Compreso il Cortona Doc Syrah 2008 di casa Baracchi. Lo avevamo assaggiato con grande interesse nella cantina del produttore alcuni mesi fa e lo abbiamo ritrovato sul podio in un recente confronto diretto – con una degustazione alla cieca – tra i migliori Syrah italiani. A questa degustazione, dove anche i nostri esperti erano ospiti, il Syrah di Baracchi è piaciuto a tal punto che uno dei nostri assaggiatori di punta – brav'uomo – se n'è procurata una robusta scorta da far assaggiare a noi, "miscredenti" della redazione, per farci capire cos'è e com'è un vino di grande stoffa.

Il sacrificio (delle bottiglie, si capisce) è avvenuto nei giorni di chiusura dell'estate, con le prime brume della sera ad aleggiare sulla campagna brianzola, tra Milano e il lago di Como. Perché lì, in un ristorante amico e con un menù "alla cacciatora" abbiamo accolto e ben presto salutato questo Syrah 2008.

Antipastino di fettine bollenti di polenta con lardo sottile che si fonde sopra, sostenuto da salame di Montevicchia (cuore sapo-rito della Brianza), bresaola valtellinese e scaglie di grana padano. Tanto per incominciare e per far fuori senza alcun dolore la prima bottiglia. A seguire ci aspet-



tavamo un primo sostanzioso ma l'oste ci ha guardato storto. Niente pasta ma ancora una fettona di polenta, alternativa alla fetta di pane, cosparsa di "bruscitt". Il tutto servito molto caldo. Per i non lombardi e per i lombardi non brianzoli, i bruscitt, bruscolini in italiano, sono pezzetti di carne della grandezza di una nocciola tagliati, con la punta affilatissima di un coltello, dal miglior pezzo di polpa di manzo (chi passa la carne al tritacutto è scomunicato) e poi cotti a lungo con pezzetti di pancetta non affumicata e appena aromatizzati

con aglio, cipolla, finocchio selvatico. Nonostante qualcuno avesse iniziato a dare i primi segnali di cedimento alimentare (quello enologico però non c'è mai stato) la cena ha avuto il suo momento di massimo splendore con il piatto successivo, fagiano dorato e croccante in casseruola, con patate cotte nello stesso sugo un po' untuoso ma capace di dare un sapore... da leccarsi le dita. Qualcuno ha chiuso con una punta di formaggio valtellinese, con la scusa che fatto trenta, si può fare anche trentuno. Il giorno dopo tutti sani e salvi e allegri.

I vigneti aziendali si stendono su 22 ettari in ordinati filari ai piedi di Cortona.

Morbido e strutturato

Grande merito della riuscita cena va, oltre all'abilità del cuoco, a questo Syrah 2008 che, perfetto e inossidabile anche ai sapori più decisi, ha accompagnato tutto il pasto. Grazie a un tono alcolico ben calibrato, alla morbidezza complessiva e una buona acidità che ha sempre sostenuto l'impalcatura delle sensazioni gustative, messe alla prova dal variare dei sapori del cibo. Il vino ha mostrato di avere carattere già dal primo ingresso nel bicchiere, con il suo colore rubino molto intenso inciso da riflessi violacei. Il naso ha raccolto subito grande soddisfazione per via di aromi speziati di noce moscata, di confetture di ciliege e prugne, di cuoio sottile. In bocca pieno, elegante e persistente, con un finale piacevolmente amaro-gnolo. Una cena che il nostro dietologo ci concederebbe solo tre volte l'anno, ma il vino da solo è ovviamente in grado di superare queste limitazioni e far compagnia anche a piatti di carne meno impegnativi, a primi con ragù, a formaggi di ampia provenienza e di media stagionatura.

Cortona Doc Syrah "Smeriglio" 2008



Riccardo Baracchi
Via N.A. Cegliolo 21
52044 Cortona (Ar)
tel. 0575.612679
www.baracchiwinery.com

PREZZO
16 euro

GRADO ALCOLICO
13°

TEMPERATURA DI SERVIZIO
18°C

VITIGNI
Syrah che l'azienda coltiva nei dintorni di Cortona in tre aree diverse per dislocazione, terreno e altezza.

COM'È IL VINO
Rubino intenso, profumi di spezie, specie noce moscata, di confetture, di cuoio. In bocca morbido, con nota alcolica iniziale, gustoso e persistente.

A COSA SI ABBINA
Antipasti di salumi, bruschette ben condite, pollame arrosto, brasati, selvaggina, primi con sughi di carne, formaggi non troppo stagionati.

Un bianco del Chianti deciso e gentile

Sivio Chiostri, nella sua Fattoria di Vegi, ripropone in bello stile, il vino bianco della tradizione, reso più morbido e fine unendo alle uve locali grappoli diversi d'origine francese



Per fortuna che nella casata, a rimettere ordine, c'è una brava scrittrice, soprattutto di cose toscane, Nicchia Furian Raffo. La quale ha riunito in diversi libri la storia plurisecolare della propria dinastia. Uno degli ultimi volumi pubblicati è "album di famiglia", quasi 500 pagine, in gran parte costituite da fotografie in bianco e nero d'altri tempi: personaggi illustri, ufficiali, prelati, artisti, nobili, contadini, ambienti, unioni e blasoni che hanno attraversato quasi 5 secoli di articolata storia toscana e non solo. Il primo ritratto è quello del Beato Ippolito Galantini, nato a Firenze nel 1565, l'ultimo è quello di Silvio Chiostri in età adolescenziale, nato nel 1959.

È con quest'ultimo, oggi cinquantunenne, che ci aggiriamo tra le belle vigne dell'Azienda Vegi, nome antico e misterioso dell'area in cui si trovano dimore e vigne, tra le colline-madri del Chianti Classico, non lonta-

I vigneti Vegi si estendono su 12 ettari, in gran parte riservati alle uve rosse della tradizione toscana.

**Colli dell' Etruria Centrale
Doc Bianco "Margherita
Chiostri" 2008
Fattoria di Vegi
Loc. Vegi 16
53011 Castellina in Chianti (SI)
tel. 0577.743255
fax 0577.743255
www.vegi.it
6 euro**

no da Castellina in Chianti. La Fattoria è di proprietà della famiglia Chiostri, originaria della Val d'Arno, dal 1842 e, nel tempo, con 17 poderi e quasi 400 ettari di terreni intorno, era diventata probabilmente la più grossa proprietà della zona di Castellina. Oggi si difende ancora bene, con i suoi 95 ettari, di cui una dozzina a vigneto. Per il resto olivi, campi, boschi e cipressi e querce, intorno alla fattoria antica e solida nella quale è stato an-

che ricavato un agriturismo. Inutile dire che, considerata la storia, i luoghi e le epoche, vigne e vino fanno parte da sempre del patrimonio della famiglia. *"Io sono il rappresentante della quarta generazione a fare il vino in questa fattoria"*, spiega Silvio Chiostri, *"ma i miei avi, considerate le ramificazioni dell'albero genealogico, lo facevano anche in altre zone toscane da tempi ormai immemorabili. Il vino si è naturalmente sempre fatto*



seguendo usanze e mercati, venduto dunque in fiaschi, in damigiane e sfuso”.

Il primo imbottigliamento con il marchio Vegi in etichetta è recente, datato 2005, per dar valore ai vini prodotti da vigneti dalla struttura agronomica più moderna, reimpiantati, un po' alla volta, dal 1990 al 2000. E coltivati, come dice il padrone di casa, in modo “agronomicamente rispettoso”. Poi spiega: “Nelle nostre campagne la chimica ha sempre attecchito assai poco. Indubbiamente si è rischiato e lavorato molto ma la lotta alle avversità è sempre stata fatta con sistemi naturali. Oggi un eventuale tocco di sostanze di sostegno le diamo solo come soluzione estrema, solo per non perdere il prodotto se le condizioni portano a un rischio estremo”.

Filari nuovi ma sempre uve tradizionali del luogo: sangiovese, canaiolo, ciliegio, colorino. Lavorate semplicemente e affinando il vino ottenuto in botti grandi. “Il modo che avevo scelto per emergere dal mare del



Questo profumato bianco è una versione "elegante" del rustico vino contadino

Chianti”, spiega l'affabile padrone di casa, “era quello di farlo in modo tradizionale, una scelta che cinque o sei anni fa era considerata controcorrente. Invece avevo capito da un pezzo che la gente apprezzava la nostra storia e che a questa storia, oltre che a quella del territorio, il vino doveva prestare assoluta fedeltà. Gli stranieri, per esempio, apprezzano molto questo legame, il vino della nobiltà contadina, e le nostre esportazioni, avviate da poco, continuano ad andare molto bene. Merito del vino, si capisce, capace da solo di distinguersi da molti Chianti ormai assai simili tra loro anche per effetto esagerato della barrique, ma anche del suo autentico contorno rurale e familiare”. Chianti che più Chianti non si può, dunque. Anche se tra i prodotti Vegi i nostri esperti hanno pensato di segnalarvi un vino bianco di questa azienda toscana do-

ve si respira davvero l'aria d'altri tempi, dove la fattoria è vissuta, dove la natura è intatta, dove bene si individuano le tracce lasciate dalla grande seppur defilata nobiltà contadina, dove la tradizione non è certo folklore. Il vino in questione è un Colli dell'Etruria Centrale Doc Bianco 2008 etichettato “Margherita Chiostrì”, che è stata uno dei personaggi più eleganti e brillanti della famiglia. Il vino, dal bel colore giallo intenso tendente al dorato, dai profumi che ricordano la banana, la pesca e la salvia, dal gusto morbido ma anche minerale, con una certa intensità agrumata avvertibile sul lungo finale, è prodotto con quattro uve artefici in percentuali diverse: 65% trebbiano, 15% sauvignon blanc e altrettanto chardonnay e, infine, 5% di malvasia.

“Questo vino, che vede l'unione di due uve locali con due uve internazionali,

Tra i prodotti della Fattoria, anche un Vin Santo che affina in piccole botti per molti anni.

lo abbiamo fatto per la prima volta nel 2007”, spiega Chiostrì. “Vuol essere l'erede gentile di quel sostanzioso vino bianco locale, fatto solo con trebbiano e malvasia, che i nostri contadini si facevano per casa e si portavano in campagna, quando andavano a lavorare. Lo mettevano al fresco nei borri, nei fossi incassati, e a mezzogiorno lo bevevano col pecorino e il salame grasso. Lo abbiamo fatto per soddisfare il palato dei primi ospiti che frequentavano l'agriturismo, sempre desiderosi di bere vini tradizionali della Fattoria. È anche ovvio che non potevamo servire a tavola Chianti Classico a pranzo e a cena e pure come aperitivo, e al tempo stesso non potevamo dare un vino bianco caratteriale e intenso come quello dei nostri vignaioli di qualche decennio fa. Così abbiamo reso il bianco di casa più morbido ed elegante con un 30% di uve d'origine francese. Questo Doc Margherita Chiostrì è nato insomma così, per questo motivo, ed è stato subito un successone, le bottiglie sono state esaurite in un attimo, lasciando dietro di sé schiere di lodi sperticate e richieste per le successive annate”. Non esitano a crederci i nostri esperti, anche perché il vino, a conti fatti, costa poco, intorno ai 7 euro in enoteca, e si è dimostrato assai socievole a tavola, dall'aperitivo ai primi, dalle verdure in tutti i modi fino ai piatti di carne bianca. Data la dimensione della cantina e la filosofia del produttore orientata ai prodotti cosiddetti di nicchia, non se ne fa un quantitativo industriale ma poche migliaia di bottiglie e la distribuzione è in lotta col consumo locale e quello in Fattoria, dove conviene ordinarlo direttamente. Uno piccolo sforzo che il bicchiere dal vino dorato sarà poi in grado di ripagare.





CANTINE IANNELLA®
1920

Da novant'anni custodiamo la tradizione.

Falanghina Taburno Doc 2009

VINO PREMIATO
al 38° Concorso enologico Nazionale
con l'Oscar della Douja d'Or 2010



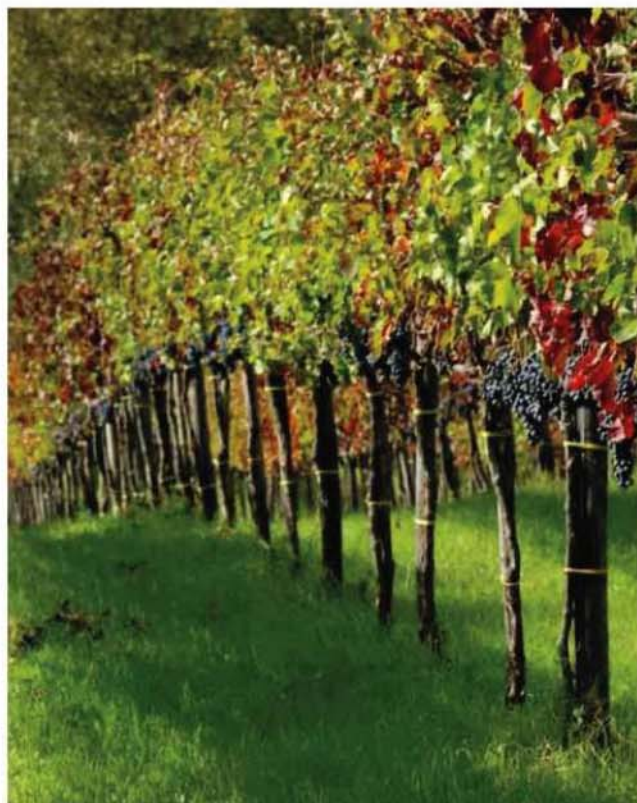
IL MIO **VINO** per **ANDARE CANTINE**

**13 CANTINE DOVE COMPRARE GRANDI VINI
DIRETTAMENTE DAL PRODUTTORE**



le cantine selezionate

Adriano Marco e Vittorio - Alba (Cn)	93
Terre del Barolo - Castiglione Falletto (Cn)	94
Piera Martellozzo - San Quirino (Pn)	95
Tornesi - Montalcino (Si)	96
Azienda Agraria Borgese - Montefalco (Pg)	97
Rialto - Montefalco (Pg)	98
Rocca di Fabbri - Montefalco (Pg)	99
Tenuta I Fauri - Chieti	100
Santoleri Crognaleto - Guardiaagrele (Ch)	101
Historia Antiqua - Manocalzati (Av)	102
Il IV Miglio - Quarto (Na)	103
Mazzone - Ruvo di Puglia (Ba)	104
Etna Rocca d'Api - Zafferana Etnea (Ct)	105





frazione San Rocco Seno d'Elvio 13/A
12051 Alba (Cn)

tel. 0173.362294 - fax 0173.590150

info@adrianovini.it - www.adrianovini.it

Città natale dello scrittore Beppe Fenoglio e scenario di molte battaglie durante la seconda guerra mondiale, Alba è comunemente considerata la capitale delle Langhe, quella regione storica, compresa tra Cuneo e Savona, così nota per i suoi grandi vini. È proprio qui, nel cuore di questa vasta zona collinare del basso Piemonte, che si trova l'Azienda Adriano Marco e Vittorio. Fondata nel 1994 dai due fratelli di cui porta il nome, in realtà la cantina affonda le sue radici ben più in là nel passato e trova la sua origine agli inizi del Novecento, quando Giuseppe, nonno di Marco e Vittorio, iniziò in queste zone la coltivazione della vite. Successivamente, insieme

me a suo figlio Aldo, Giuseppe acquistò una piccola azienda e, insieme aumentarono la coltivazione mettendo a dimora nuove viti. Con il passare degli anni e il coinvolgimento di Marco e Vittorio, l'azienda di famiglia si trasforma e avvia l'attività di vinificazione e imbottigliamento del vino prodotto.

Oggi i vigneti, situati nei comuni di Alba e Neive, si estendono su circa 20 ettari coltivati a nebbiolo, barbera, dolcetto, sauvignon e moscato, e tutte le lavorazioni che vi si eseguono sono effettuate dai membri della famiglia Adriano che segue attentamente i criteri di lotta guidata e integrata per poter ottenere un prodotto genuino da destinare direttamente al consumatore.

Dalla cantina, dove il vino invecchia in botti di rovere e vasche d'acciaio inox, escono ogni anno circa 80 mila bottiglie, commercializzate in Italia e all'estero, tra Barbaresco, Barbera d'Alba, Moscato d'Asti e Langhe Doc. Oltre alle vigne, l'azienda coltiva anche un nocciolo per la produzione di un altro importante prodotto tipico della regione: la Tonda Gentile delle Langhe. Infine, in azienda è possibile trovare, oltre al vino, anche una grappa e la cugnà, ovvero una riduzione di mosto con aggiunta di frutta e nocciole.



Come arrivarci, dove dormire e mangiare

Per visitare l'azienda

Apertura: tutto l'anno, tutti i giorni dalle 9 alle 18. La visita va prenotata. Si accettano le carte di credito.

Per arrivarci

Dall'A21: uscire ad Asti Est e procedere sull'Asti-Cuneo in direzione Alba.

Gli alberghi della zona

Agriturismo "Casa Branzele", via Cappelletto 27, loc. Mompiano, Trezzo Tinella (Cn), tel. 0173.630000, www.casabranzele.com.

Agriturismo "Casa Ressa", località Altavilla 42, Alba (Cn), tel. 0173.293058, www.casaressa.com.

I ristoranti da non perdere

Osteria "Italia", fraz. S. Rocco Seno d'Elvio 6, Alba (Cn), tel. 0173.286942, osteriaitalia.alba@tiscali.it.

Trattoria "Antica Torre", via Torino 64, Barbaresco (Cn), tel. 0173.635170.

Vini principali e prezzi

Rossi

Barbaresco Docg "Basarin" 2007

14 Euro

Vitigni: nebbiolo 100%

Servire a: 18/20°



Barbera d'Alba Doc 2009

6 Euro

Vitigni: barbera 100%

Servire a: 16/18°



Barbera d'Alba Doc Superiore 2008

7 Euro

Vitigni: barbera 100%

Servire a: 16/18°



Dolcetto d'Alba Doc 2009

5 Euro

Vitigni: dolcetto 100%

Servire a: 16/18°



Langhe Doc Nebbiolo 2008

7,50 Euro

Vitigni: nebbiolo 100%

Servire a: 16/18°



Barbaresco Docg "Sanadaive" 2007

12 Euro

Vitigni: nebbiolo 100%

Servire a: 18/20°



Bianchi

Langhe Doc Bianco "Basarico" 2009

7 Euro

Vitigni: sauvignon 100%

Servire a: 8/10°



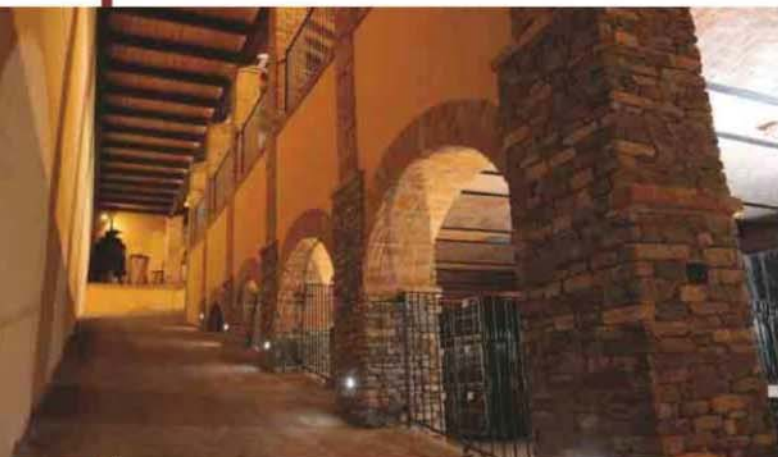
Speciali

Moscato d'Asti Docg 2009

6 Euro

Vitigni: moscato 100%

Servire a: 8/10°





CANTINA "Terre del Barolo,"

via Alba-Barolo 5
12060 Castiglione Falletto (Cn)
tel. 0173.262053 - fax 0173.262749
tdb@terredelbarolo.com
www.terredelbarolo.com

Era l'8 dicembre del 1958, quando Arnaldo Rivera, maestro di scuola elementare, ex comandante partigiano e commissario del Comitato di Liberazione a Torino, decise di giocare la carta della solidarietà e, insieme a un gruppo di viticoltori, costituì una cooperativa. I primi passi della struttura furono difficili per l'ostilità dei vinificatori che temevano di perdere il monopolio. Ma alla prima vendemmia, dal 22 fondatori si era già a quota 362 soci: molti videro nella cooperativa l'unica opportunità per continuare a lavorare la vigna.

Oggi la Cantina Terre del Barolo associa circa quattrocento viticoltori, proprietari di 650 ettari delle Grandi Vigne di Langhe nel territorio dei Comuni di Grinzane Cavour, Serralunga, Monforte d'Alba, Diano d'Alba, Barolo, Novello, La Morra, Verduno, Roddi, Castiglione Falletto e Cherasco.

La produzione di uva di circa 55mila quintali viene per intero pigiata nella Cooperativa. Le uve, selezionate secondo la zona di provenienza, il grado di maturazione e il contenuto zuccherino, consentono una produzione di vino pari a 38mila ettolitri suddivisi in varie qualità. Il Barolo

compie la fase principale della maturazione nelle botti di rovere di Slavonia: qui trascorre un periodo minimo di due anni di affinamento. Il Nebbiolo d'Alba, Dolcetto d'Alba, Dolcetto di Diano d'Alba e il Barbera d'Alba sono la parte più importante affiancati, in quantità minore, dal Verdu- no Pelaverga, Freisa, Grignolino, Favorita e Chardonnay.

Il progetto qualità avviato nel 2001 nasce dallo studio delle microzone del comprensorio facenti parte dell'area di produzione del Barolo. Sono stati scelti i vigneti più vocati, con le migliori esposizioni, rispettando severi parametri qualitativi sempre monitorati dagli agronomi. Per ottenere vini ricchi di sensazioni olfattive e gustative si lavora sulle basse rese, sulla riduzione dei trattamenti antiparassitari e tempi di vendemmia rispettosi della completa maturazione dell'uva.

Il progetto ha dato vita alla linea Vinum Vita Est con le etichette che troviamo qui a lato. Il motore del progetto resta l'entusiasmo dei soci, che con una adeguata retribuzione delle uve stabilita a priori, mette la Cantina in condizione più che mai determinata a conservare il corretto rapporto qualità-prezzo.



Come arrivarci, dove dormire e mangiare

Per visitare l'azienda

Apertura: dal lunedì al sabato dalle 8 alle 12 e dalle 14 alle 18, la domenica dalle 9 alle 12. Chiuso per 15 giorni nel mese di agosto. La visita va prenotata. Si accettano le carte di credito.

Per arrivarci

Dall'A21 Torino-Piacenza: uscire al casello Asti Est, quindi proseguire per Alba e infine in direzione Barolo. Uscire dalla superstrada a Castiglione Falletto.

Gli alberghi della zona

Hotel "I Castelli", corso Torino 14, Alba (Cn), tel. 0173.361978, www.hotel-icastelli.com.

Hotel "Savona", via Roma 1, Alba (Cn), tel. 0173.440440, www.hotelsavona.com.

I ristoranti da non perdere

Ristorante "Al Pesco Fiorito", corso Canale 28, Alba (Cn), tel. 0173.441977.

Ristorante "Dulcis Vitis", via Rattazzi 7, Alba (Cn), tel. 0173.364633, www.dulcisvitis.it.

Vini principali e prezzi

Rossi

Barolo Docg "Vinum Vita Est" 2006

13,50 Euro

Vitigni: nebbiolo 100%

Servire a: 18/20°

Dolcetto di Diano d'Alba Doc "Cascinotto" 2008

5 Euro

Vitigni: dolcetto 100%

Servire a: 18/20°

Dogliani Docg 2008

5 Euro

Vitigni: dolcetto 100%

Servire a: 18/20°

Verduno Pelaverga Doc "Vinum Vita Est" 2008

5 Euro

Vitigni: pelaverga piccolo 100%

Servire a: 18°

Barbera d'Alba Doc "Vinum Vita Est" 2009

4 Euro

Vitigni: barbera 100%

Servire a: 18°

Nebbiolo d'Alba Doc "Vinum Vita Est" 2008

5,50 Euro

Vitigni: nebbiolo 100%

Servire a: 18/20°

Dolcetto d'Alba Doc "Vinum Vita Est" 2009

4 Euro

Vitigni: dolcetto 100%

Servire a: 18°

Barbera d'Alba Doc Superiore "Vinum Vita Est" 2008

4,50 Euro

Vitigni: barbera 100%

Servire a: 18/20°



Dalla scelta dei vigneti, passando per la selezione delle uve, fino alla vinificazione e all'affinamento in botte. Il percorso del Barolo è sempre monitorato per ottenere risultati d'eccellenza.



PIERA MARTELLOZZO

Semplicemente vino

via Pordenone 33
33080 San Quirino (Pn)
tel. 0434.963100 - fax 0434.963115
welcome@martellozzo.com
www.pieramartellozzo.com

Piera Martellozzo è il cuore e l'anima dell'omonima casa vinicola di San Quirino, nella zona Doc Grave del Friuli, territorio arido e sassoso capace di offrire grandi vini, dal temperamento robusto e deciso come

la terra dalla quale traggono origine. Anche Piera è così. Forte e generosa come la campagna che l'ha vista crescere e che dà sostentamento alla sua famiglia da oltre un secolo.

Alla guida della Martellozzo dai primi Anni Novanta, Piera è stata capace di condurre l'azienda verso nuovi obiettivi, guardando avanti e mettendosi in gioco giorno dopo giorno, sempre consapevole della forza delle sue solide radici. Fatica, impegno, sacrificio: è così la vita di chi lavora in questo mondo ma, come sottolinea Piera, "il vino insegna l'onestà. Senza sudore non si ottiene nulla, ma alla fine si viene premiati".

In particolare, gli enologi hanno lavorato per creare vini dalla personalità forte e ricchi di carattere, superando brillantemente il luogo comune che definisce i vini delle Grave poco strutturati.

Fondamentale in questo senso è stata la scelta di selezionare uve in grado di offrire al vino una struttura decisa, senza però snaturare in alcun modo la tipicità di ogni singola varietà. Ciò è reso possibile da una fitta rete di rapporti di collaborazione con una cerchia ristretta ma fidata di con feritori, in grado di offrire elevati standard qualitativi, una vera e propria "filiera" che condivide con l'impresa la ricerca della qualità del vino attraverso controlli e verifiche continue in vigna, prima e durante la vendemmia, fino ai processi di trattamento delle uve.

Piera Martellozzo, cuore e anima dell'azienda vinicola che porta il suo nome, è l'erede di una famiglia con una secolare tradizione vinicola. Alla guida dell'azienda dagli anni Novanta, produce vini Friuli Grave Doc di grande carattere e struttura.



Come arrivarci, dove dormire e mangiare

Per visitare l'azienda

Apertura: la cantina è aperta al pubblico durante gli eventi programmati e previa prenotazione. Si accettano le principali carte di credito.

Per arrivarci

Dall'A28: uscire a Fontanafredda e proseguire verso Pordenone sulla SS13 (viale Venezia). Attraversare Porcia ed entrare a Pordenone quindi, all'incrocio tra la SS13 e via Montereale (incrocio Palazzetti), svoltare a sinistra e proseguire sulla SS251 per 3 km. L'azienda si trova sulla destra.

Gli alberghi della zona

Hotel "Purilium", via Bagnador 5, Porcia (Pn), tel. 0434.923248, www.hotelpurilium.it.

I ristoranti da non perdere

Ristorante "La Primula", via S. Rocco 47, San Quirino (Pn), tel. 0434.91005, www.ristorantelaprimula.it
"Osteria delle Nazioni", via S. Rocco 47, San Quirino (Pn), tel. 0434.91005, www.ristorantelaprimula.it.

Vini principali e prezzi

Speciali

Prosecco Doc Spumante Millesimato "Onedis" 2009

18 Euro*
Vitigni: prosecco 100%.
Servire a: 6/7°



Bianco Dolce da Uve Stramature "Fiola" 2007

18 Euro*
Vitigni: incrocio manzonil, riesling, sauvignon, traminer.
Servire a: 8/10°



Ribolla Gialla Spumante Brut "075 Carati"

15 Euro*
Vitigni: ribolla gialla 100%.
Servire a: 6/7°



Spumante Dry Rosé Cuvée "075 Carati"

9,50 Euro*
Vitigni: pinot nero, raboso.
Servire a: 7/9°



Bianchi

Friuli Grave Doc Traminer Aromatico "Terre Magre" 2009

13 Euro*
Vitigni: traminer aromatico 100%.
Servire a: 10/12°



Rossi

Friuli Grave Doc Refosco dal Peduncolo Rosso "Terre Magre" 2008

9,50 Euro*
Vitigni: refosco dal peduncolo rosso 100%.
Servire a: 16/18°



Friuli Grave Doc Friulano "Terre Magre" 2009

8,50 Euro*
Vitigni: friulano 100%.
Servire a: 10/12°



Friuli Grave Doc Merlot "Terre Magre" 2009

8 Euro*
Vitigni: merlot 100%.
Servire a: 16/18°



*prezzo medio in enoteca



TORNESI

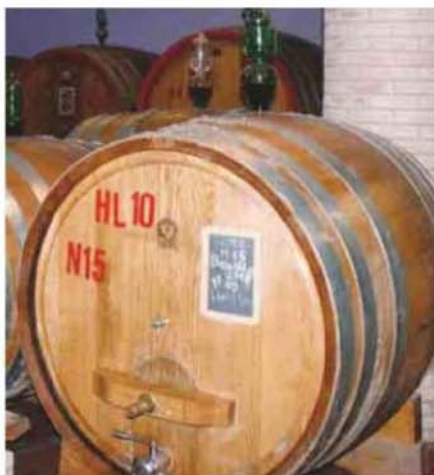
Podere Benducce 207
53024 Montalcino (Si)
tel. 0577.848685 - fax 0577.848689
tornesi@alice.it
www.tornesi.it

L'azienda è di proprietà della famiglia Tornesi da quasi 200 anni, per la precisione dal 1850, quando Montalcino era solo un nome sulle cartine geografiche. Da allora, ben sette generazioni di Tornesi si sono tramandate la passione per la viticoltura e il vino, con risultati di sempre crescente successo a partire da Giuseppe Tornesi che ereditò questo piccolo fazzoletto di terra nel podere Benducce, a poche centinaia di metri dal paese, lasciandolo poi al figlio Gino e, quindi, al

nipote Maurizio che è l'attuale proprietario e anima dell'azienda agricola.

Oggi l'azienda si estende complessivamente su sette ettari sdraiati sulle colline che circondano Montalcino, dove il clima dolce e la buona esposizione al sole costituiscono l'ambiente ideale per la coltivazione del sangiovese grosso, vitigno base del Brunello, a cui sono iscritti circa 3,5 ettari di vigneti allevati a cordone speronato ed esposti a sud-ovest e sud-est, a un'altitudine che varia dai 300 ai 450 metri sul livello del mare.

Il microclima aiuta moltissimo le uve che, una volta vendemmiate, vengono vinificate con passione da Maurizio Tornesi e dall'enologo Paolo Valgaggini, con il contributo storico di Gino. Nascono così circa 24mila bottiglie l'anno di Rosso e Brunello di Montalcino, oltre ad altri prodotti locali, come vino da tavola, venduto anche sfuso, grappa di Brunello e un pregevole olio extra vergine d'oliva prodotto dalle 450 piante che, insieme a un piccolo bosco, si contendono il resto dei terreni aziendali.



Maurizio Tornesi produce annualmente circa 24mila bottiglie dei tipici vini di Montalcino: il Rosso e il Brunello.



Come arrivarci

Per visitare l'azienda

Apertura: tutto l'anno. È gradita la prenotazione. Si accettano carte di credito.

Per arrivarci

Dall'A1, da Sud: uscire a Chiusi e prendere per Montepulciano, San Quirico, Pienza. **Dall'A1, da Nord:** uscire a Firenze Certosa e prendere per Siena, Montalcino. Arrivati a Montalcino, proseguire per 1 km in direzione Grosseto. L'azienda si trova sulla sinistra.

Dalla SS Aurelia: uscire per Grosseto-Paganico e seguire per Montalcino. L'azienda si trova sulla destra poco prima di arrivare nel paese.

Vini principali e prezzi

Rossi

Brunello di Montalcino Docg 2005

25 Euro

Vitigni: sangiovese 100%.

Servire a: 18/20°



Brunello di Montalcino Docg Riserva 2004

35 Euro

Vitigni: sangiovese 100%.

Servire a: 18/20°



Brunello di Montalcino Docg Riserva 2003

35 Euro

Vitigni: sangiovese 100%.

Servire a: 18/20°



Brunello di Montalcino Docg 2004

25 Euro

Vitigni: sangiovese 100%.

Servire a: 18/20°



Rosso di Montalcino Doc 2008

10 Euro

Vitigni: sangiovese 100%.

Servire a: 18°



Rosso da Tavola

5 Euro

Vitigni: sangiovese 100%.

Servire a: 18°





AZIENDA AGRARIA BORGESE MONTEFALCO

via Flaminia Maremmana 65
06036 Montefalco (Pg)
tel. 0742.378998 - fax 0742.378998
info@aziendaborgeese.com
www.aziendaborgeese.com



Montefalco, nel cuore dell'Umbria, dal suo colle domina la pianura che si estende da Spoleto fino a Perugia. Culla del Sagrantino, il borgo prende il nome dalla passione per la caccia al falcone di Federico II che qui trascorse un anno intorno al 1249. E qui, tra queste colline che disegnano il paesaggio fino ai comuni di Gualdo Cattaneo e Bevagna, che ha sede l'azienda della famiglia Borgeese. Situata a un passo dal borgo di Montefalco, la cantina è un tutt'uno con la casa colonica padronale, frutto di una precisa scelta dove "casa" e "bottega" si fondono l'una

con l'altra per ritrovarsi in un ambiente dove il visitatore diventa amico con cui condividere un bicchiere di vino e conversare. È qui il cuore pulsante dell'attività della famiglia Borgeese. Qui vengono portate le uve, rigorosamente raccolte a mano e in cassetta, che crescono e maturano nei 10 ettari collinari coperti dai vigneti di proprietà. Si tratta di sagrantino, prima di tutto, seguito da sangiovese e merlot e da una piccola percentuale di uve a bacca bianca come grechetto e trebbiano spoletino. Ma a farla da padrone restano le uve rosse che danno vita a ben tre delle quattro tipologie prodotte dall'azienda. I vini, nel complesso circa 40 mila bottiglie che escono ogni anno dalla cantina, si possono degustare direttamente in azienda, prenotando la visita. Un'ottima occasione per passare anche qualche giorno in queste suggestive campagne ricche di arte e storia, approfittando dell'ospitalità della famiglia Borgeese. La struttura aziendale, infatti, dispone di un'antica torre medievale, adibita a casa vacanze con 6/8 posti letto, immersa nella rilassante natura delle colline umbre.



Come arrivarci, dove dormire e mangiare

Per visitare l'azienda

Apertura: da settembre a giugno, tutti i giorni. La visita va prenotata. Non si accettano carte di credito.

Per arrivarci

Dalla superstrada E45 Orte-Cesena: uscire a Foligno Nord e proseguire in direzione Bevagna-Montefalco. La cantina si trova in località Pietrauta.

Gli alberghi della zona

I visitatori che lo desiderano possono anche soggiornare presso l'azienda. La struttura infatti dispone di una torre medievale del XI secolo oggi adibita a casa vacanze con 6/8 posti letto.

I ristoranti da non perdere

Ristorante "Castel Petroso", via Corso Mameli 34, Montefalco (Pg), tel. 0742.379817, www.castelpetroso.org.

Vini principali e prezzi

Rossi

**Montefalco Sagrantino Docg
"Torri di Barattano" 2003**

16,20 Euro

Vitigni: sagrantino 100%.

Servire a: 18/20°



Umbria Igt Rosso

"Colle Santa Maria" 2008

5,40 Euro

Vitigni: montepulciano, merlot.

Servire a: 18°



Montefalco Doc Rosso

"Torri di Barattano" 2006

9 Euro

Vitigni: sangiovese 60%, merlot 25%, sagrantino 15%.

Servire a: 18/20°



Bianchi

Umbria Igt Bianco "Colle Santa Maria" 2009

5,40 Euro

Vitigni: grechetto, trebbiano spoletino.

Servire a: 10/12°





sede legale: via della Vittoria 48

cantina: loc. Rialto, fraz. Casale

06036 Montefalco (Pg)

tel. 0742.379674 - fax 0742.379674

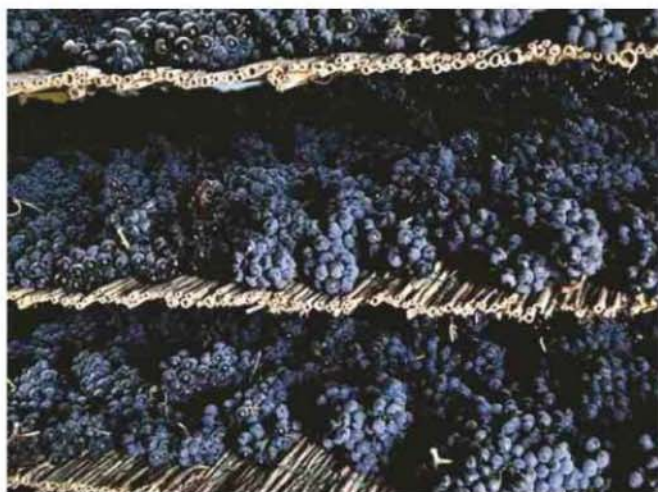
info@casalerialto.com - www.casalerialto.com

Per la sua posizione privilegiata, appoggiata sulle colline che si affacciano sulla pianura del Topino e del Clitumno, Montefalco è stata soprannominata "la ringhiera dell'Umbria", da cui si gode il panorama delle magnifiche campagne circostanti. Campagne disegnate soprattutto dai vigneti di sagrantino, protagonisti indiscussi dei vini che qui si producono. È proprio nel comune di Montefalco che nel 1998 Eraldo Dentici ha dato vita a Rialto, prendendo in mano la vecchia azienda agricola dei genitori e convertendo i terreni, una volta dedicati quasi esclusivamente ai seminativi, alla coltivazione di vite e olivo. Una porzione inizialmente piccola, intorno ai due ettari, che in dieci anni sono diventati in tutto 14, equamente divisi tra l'oliveto e il vigneto.



Qui sono coltivate diverse varietà a bacca rossa e bianca, sagrantino in testa, seguito da sangiovese, merlot e, tra le uve bianche, trebbiano toscano, grechetto e chardonnay.

Benché il prodotto dei vigneti venga in prevalenza venduto a un'altra cantina, dal 2001 l'azienda vinifica anche in proprio, selezionando accuratamente i grappoli migliori e cercando, di anno in anno, di aumentare sempre più la quantità di vino imbottigliato con il marchio Rialto. Dalle mille bottiglie del 2001, infatti, Eraldo Dentici è arrivato, nel 2009, a produrne 40mila, con l'obiettivo di raggiungere quota 70mila entro i prossimi due anni. Oltre al vino, l'azienda produce anche un olio extra vergine d'oliva Dop negli oliveti di proprietà situati a Giano dell'Umbria.



Come arrivarci e dove mangiare

Per visitare l'azienda

Apertura: tutto l'anno, tutti i giorni, solo su prenotazione telefonica. Non si accettano le carte di credito.

Per arrivarci

Dall'A1, da Sud: uscire a Orte e continuare sulla superstrada in direzione Spoleto, Foligno, quindi uscire a Trevi-Montefalco.

Dall'A1, da Nord: uscire a Bettolle e continuare sulla superstrada in direzione Perugia, Foligno, quindi uscire a Foligno Nord.

I ristoranti da non perdere

Ristorante Pizzeria "Bam Bam", strada Trasimeno Ovest 159/z, Perugia, tel. 075.5173315, www.bambamristosauo.it.

Ristorante "Porta Venere", via Torri di Properzio 37, Spello (Pg), tel. 0742.301896, www.ristoranteportavenere.it.

Agriturismo "Il Sovrano", loc. Castelvecchio 3, Sant'Anatolia di Narco (Pg), tel. 0743.613385, www.agriturismoilsovrano.it

Vini principali e prezzi

Rossi

Umbria Igt Rosso "La Contessa" 2008

8 Euro

Vitigni: sangiovese 80%, sagrantino 20%.

Servire a: 18°

Montefalco Doc Rosso "Noè Briante" 2008

10 Euro

Vitigni: sangiovese 70%, merlot 15%, sagrantino 15%.

Servire a: 18°

Montefalco Sagrantino Docg Secco

"Le Piergole" 2007

20 Euro

Vitigni: sagrantino 100%.

Servire a: 18/20°

Bianchi

Umbria Igt Grechetto "La Pirusella" 2009

6 Euro

Vitigni: grechetto 90%, trebbiano toscano 10%.

Servire a: 10/12°

Speciali

Montefalco Sagrantino Docg Passito

"Il Cerusico" 2006

20 Euro

Vitigni: sagrantino 100%.

Servire a: 14/16°





Tenuta Rocca di Fabbri

località Fabbri
06036 Montefalco (Pg)
tel. 0742.399379 - fax 0742.399199
info@roccadifabbri.com
www.roccadifabbri.com

L'Umbria, situata nel cuore dell'Italia, è una regione fatta di dolci colline e suggestivi borghi medievali di grande fascino. Ma è anche una regione dove il vino si produce da lungo tempo, specie nella zona di Montefalco, città natale di Santa Chiara. La "ringhiera dell'Umbria", come è stata soprannominata per la sua posizione panoramica sopra la pianura del Topino e del Clitunno, è la patria di una delle più note Dcog dell'Italia centrale: il Sagrantino. La tradizione vitivinicola di quest'area ha origine nel lontano Medioevo, quando i monaci benedettini bonificarono queste terre e vi impiantarono i due vitigni sovrani della regione quali il grechetto e, appunto, il sagrantino, introducendo l'arte della vinificazione. Qui, all'interno di una fortificazione del XIV secolo situata su un colle e circondata da rigogliosi filari di vite, sorge la Tenuta Rocca

di Fabbri, fondata nel 1984 dall'imprenditore umbro Pietro Vitali e oggi condotta con successo da Roberta e Simona Vitali. L'azienda, che coltiva circa 60 ettari di vigneti in un unico appezzamento adiacente la cantina di vinificazione, produce principalmente le uve tipiche di quest'area quali, appunto, il sagrantino e il grechetto, oltre ad altre varietà molto diffuse nell'Italia centrale, come sangiovese e montepulciano, e le internazionali merlot e chardonnay. A questi vitigni, poi, si aggiungerà presto la coltivazione del trebbiano spoletino, un tempo presente e molto diffuso in queste terre. Dai vigneti di proprietà, la famiglia Vitali produce circa 200mila bottiglie l'anno di bianchi e rossi Doc, Dcog e Igt, che si possono degustare direttamente in azienda, presso la quale è anche possibile pernottare all'interno dell'adiacente struttura ricettiva "Subretia".



Come arrivarci, dove dormire e mangiare

Per visitare l'azienda

Apertura: da Pasqua fino al mese di ottobre, dal lunedì al venerdì, dalle 8 alle 12.30 e dalle 13.30 alle 17, il sabato mattina dalle 9 alle 12.30. La visita va prenotata. Si accettano le principali carte di credito, escluse Diners e American Express.

Per arrivarci

Dall'A1, direzione Firenze: uscire a Orte e proseguire sulla Strada Flaminia verso Spoleto-Foligno, quindi uscire a Montefalco-Strada del Sagrantino.

Dall'A1, direzione Roma: uscire a Valdichiana - Bettolle e continuare verso Perugia-Assisi-Foligno, quindi uscire a Montefalco-Strada del Sagrantino.

Gli alberghi della zona

Residenze di campagna "Subretia", località Fabbri di Montefalco (Pg), tel. 0742.379075, www.subretia.com.

I ristoranti da non perdere

Ristorante "Coccorone", vicolo Fabbri 7, Montefalco (Pg), tel. 0742.378084, www.coccorone.com.

Enoteca "Federico II", piazza del Comune, Montefalco (Pg), tel. 0742.378902, www.enotecafedericosecondo.com.

Ristorante Trattoria "Pettino", frazione Pettino 31, Campello sul Clitunno (Pg), tel. 0743.276021.

Ristorante "Taverna del Pescatore", via Flaminia Vecchia, Pigge di Trevi (Pg), tel. 0742.780920, www.latavernadelpescatore.com.

Vini principali e prezzi

Rossi

Montefalco Sagrantino Dcog 2005

18 Euro
Vitigni: sagrantino 100%
Servire a: 18/20°



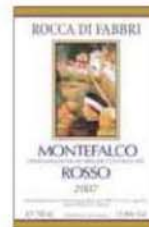
Umbria Igt Rosso "Faroaldo" 2005

16,60 Euro
Vitigni: cabernet sauvignon 50%, sagrantino 50%
Servire a: 18/20°



Montefalco Rosso Doc 2007

7,30 Euro
Vitigni: sangiovese 65%, sagrantino 15%, montepulciano 20%
Servire a: 18°



Speciali Montefalco Sagrantino Dcog Passito 2004

18 Euro
Vitigni: sagrantino 100%
Servire a: 14°



Bianchi

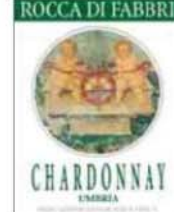
Grechetto Colli Martani Doc 2009

5 Euro
Vitigni: grechetto 100%
Servire a: 10/12°



Chardonnay Umbria Igt 2009

4,50 Euro
Vitigni: chardonnay 100%
Servire a: 10/12°





Strada Corta 9
66100 Chieti (Ch)
tel. 0871.332627 - fax 0871.320685
info@tenutaifauri.it
www.tenutaifauri.it

La leggenda narra che Achille, mitologico eroe delle guerre di Troia, fondò in Abruzzo una città in onore di sua madre, la ninfa Teti, e per quello volle darle il suo nome. Nacque così, addirittura mezzo secolo prima della nascita di Roma, la città di Teate, l'odierna Chieti, situata nella parte centro-orientale della regione a 330 metri sul livello del mare, in una posizione geografica davvero favorevole per il clima di cui gode e per la varietà e ricchezza di paesaggi e panorami unici. Il colle su cui sorge, infatti, beneficia delle brezze marine che arrivano dalla costa adriatica, lontana meno di venti chilometri, ma risente al contempo dell'influenza della Majella, distante una trentina di chilometri.

In questa felice e suggestiva cornice geografica la famiglia Di Ca-

millio fondò, nel 1979, la Tenuta I Fauri, cominciando a dedicarsi con passione alla viticoltura e alla produzione di vini eleganti e sinceri che conservano inalterate le caratteristiche dei vitigni con cui sono prodotti.

Oggi l'azienda, condotta da Luigi e Valentina Di Camillo insieme al padre Domenico e alla madre Tiziana, continua a perseguire questo obiettivo, coltivando 35 ettari di vigneti sparsi sulle colline teatine, da cui nascono sia uve autoctone della regione, come il Montepulciano, il trebbiano e il pecorino, sia varietà internazionali come lo chardonnay o cabernet sauvignon. Nascono così, ogni anno, 100mila bottiglie di vini Doc e Igt abruzzesi, come il Montepulciano "Ottobre Rosso", il "Pecorino dei Fauri" o il Cerasuolo "Baldovino".



Fondata nel 1979, oggi l'azienda è gestita da Luigi e Valentina Di Camillo insieme al padre Domenico e alla madre Tiziana, i quali coltivano 35 ettari di vigneti, sparsi sulle colline teatine, e dedicati alla produzione di uve autoctone e varietà internazionali.



Come arrivarci

Per visitare l'azienda

Apertura: tutto l'anno, dal lunedì al sabato, dalle 9.30 alle 13 e dalle 16 alle 20. Non è necessaria la prenotazione. Si accettano le carte di credito.

Per arrivarci

Dall'A14 Adriatica: uscire a Pescara Ovest-Chieti. Dall'A25: uscire a Chieti. Proseguire seguendo le indicazioni per Chieti.

Vini principali e prezzi

Rossi

Montepulciano d'Abruzzo Doc "Baldovino" 2008

5 Euro
Vitigni: montepulciano 100%.
Servire a: 18°

Montepulciano d'Abruzzo Doc "Santa Cecilia" 2005

12,50 Euro
Vitigni: cabernet sauvignon 15%, montepulciano 85%.
Servire a: 18/20°

Montepulciano d'Abruzzo Doc "Ottobre Rosso" 2008

7,50 Euro
Vitigni: montepulciano 100%.
Servire a: 18°

Montepulciano d'Abruzzo Doc "Rosso dei Fauri" 2003

18 Euro
Vitigni: montepulciano 100%.
Servire a: 18/20°

Bianchi

Trebbiano d'Abruzzo Doc "Baldovino" 2009

4,50 Euro
Vitigni: trebbiano d'Abruzzo 100%.
Servire a: 10/12°

Trebbiano d'Abruzzo Doc "Santa Cecilia" 2008

7,50 Euro
Vitigni: trebbiano d'Abruzzo 100%.
Servire a: 10/12°

Colline Teatine Igt "Pecorino dei Fauri" 2009

7,50 Euro
Vitigni: pecorino 100%.
Servire a: 10/12°

Speciali

Montepulciano d'Abruzzo Doc Cerasuolo "Baldovino" 2009

5 Euro
Vitigni: montepulciano 100%.
Servire a: 10/12°



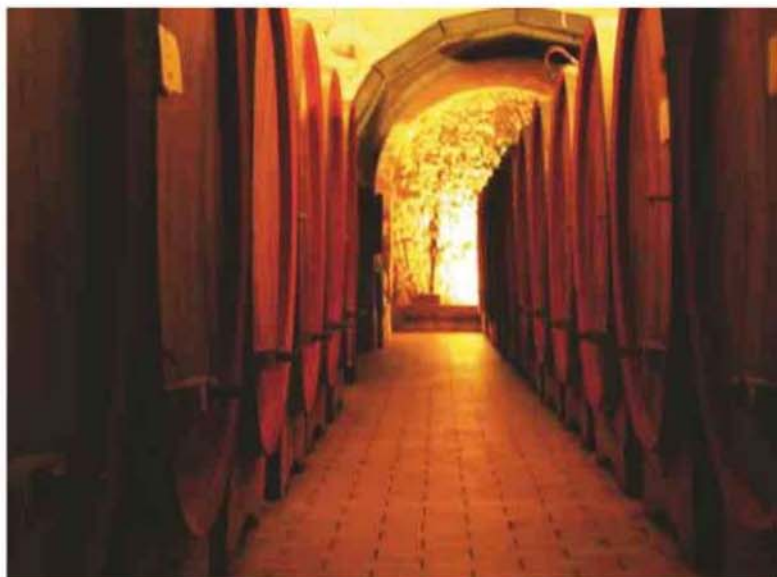


via dei Cavalieri 20
66016 Guardiagrele (Ch)
tel. - fax 0871.893301 - cell. 349.4267188
info.santoleri@yahoo.com
www.nicolasantoleri.it

Annoverato tra i borghi più belli d'Italia, cantato perfino da Gabriele d'Annunzio, Guardiagrele è un piccolo centro dell'entroterra chietino, "porta d'ingresso" del Parco Nazionale della Majella e famoso per l'arte orafa. Ma Guardiagrele, insieme ai comuni circostanti adagiati sulle morbide colline teatine, vanta anche terre e clima particolarmente favorevoli alla viticoltura. Non è un caso, dunque, che qui abbia sede una delle più note aziende vinicole Abruzzesi: la Tenuta Crognaleto. L'azienda, di proprietà della famiglia Santoleri fin dalla fine del Seicento, si estende su centinaia di

ettari in prevalenza occupati da boschi e pascoli e, fino agli anni Sessanta, di campi di foraggio che servivano a nutrire un allevamento di pecore sarde a Caprifico. Poi, verso la fine degli anni Sessanta, un'abbondante nevicata fece fallire un tentativo di allevamento innovativo da poco intrapreso. Così Giovanni Santoleri, capostipite della famiglia, decise di impiantare nei terreni inizialmente dedicati al foraggio, delle barbatelle di montepulciano e trebbiano, dando ufficialmente vita all'azienda vitivinicola nel 1968 che poi Nicola Santoleri, architetto di formazione e vignaiolo per

passione, ha fatto crescere negli anni. L'azienda, infatti, conta oggi 28 ettari di vigneti in collina, a circa 360 metri sul livello del mare, tutti dedicati ai due vitigni principe della regione, il montepulciano - i cui filari coprono ben 24 ettari - e il trebbiano d'Abruzzo. Oggi, a seguito della prematura scomparsa di Nicola Santoleri, a condurre l'azienda sono i suoi figli Giovanni, Francesca, Carlotta ed Eugenia, anche se è Giovanni che, in prima persona, si dedica anima e corpo all'attività produttiva, seguendo i vigneti e l'attività di cantina da cui, attualmente, escono circa 40 mila bottiglie l'anno di vini Doc a marchio Crognaleto che i visitatori possono degustare nelle sale dell'azienda.



Come arrivarci

Per visitare l'azienda

Apertura: tutto l'anno, dal lunedì al venerdì, dalle 8.30 alle 18.30, il sabato dalle 9 alle 12.30. La visita va prenotata. Non si accettano le carte di credito.

Per arrivarci

Dall'A14 Adriatica: uscire a Lanciano e seguire per Zona Industriale/SP82 verso Contrada Santa Calagna e continuare su SS Variante Frentana. Seguire per Contrada Colle Grande, Località San Vincenzo, Località Piano Fonti e Strada Crognaleto. L'azienda si trova sulla destra.

Vini principali e prezzi

Rossi

Montepulciano d'Abruzzo Doc Riserva 2000

18 Euro
Vitigni: montepulciano 100%
Servire a: 18/20°

Montepulciano d'Abruzzo Doc "Crognaleto" 2004

10,80 Euro
Vitigni: montepulciano 100%
Servire a: 18/20°

Montepulciano d'Abruzzo Doc "Vignaletra" 2007

6 Euro
Vitigni: montepulciano 100%
Servire a: 18°

Bianchi

Trebbiano d'Abruzzo Doc "Crognaleto" 2009

6,50 Euro
Vitigni: trebbiano 100%
Servire a: 10/12°

Speciali

Montepulciano d'Abruzzo Doc Cerasuolo "Crognaleto" 2008

7,80 Euro
Vitigni: montepulciano 100%
Servire a: 10/12°

Spumante Rosé Brut 2008

10,80 Euro
Vitigni: montepulciano 100%
Servire a: 6/8°



HISTORIA[®] ANTIQUA

cantina: c.da La Spina, SS 7 bis
83030 Manocalzati (Av)
tel. 0825.675179 - fax 0825.676714
info@historiaantiqua.it
www.historiaantiqua.it

Trent'anni di sapienza, quella della terra, antica, che viene da lontano e che si tramanda di padre in figlio ai nipoti. Con lo sguardo rivolto al futuro, una sapienza acquisita con la volontà di rendere l'azienda sempre all'avanguardia nella produzione di vino. Questa felice alchimia di elementi è Historia Antiqua. Un nome che evoca immediatamente ciò che è l'essenza dell'azienda: un connubio di suggestive atmosfere storiche, un richiamo a millenni di costume e di mestiere, la storia di una famiglia dedicata alla crescita di aziende dove la parola qualità è la chiave di lettura del proprio Dna. Servire la terra, i suoi sapori e profumi

è una passione di famiglia antica come il vino.

Historia Antiqua è una giovane azienda vitivinicola di proprietà della famiglia Cornacchia; nata nel 2005, in pochissimo tempo riesce a farsi notare per la maestria con la quale riesce a realizzare vini tipici e dall'ottimo rapporto qualità-prezzo.

I suoi vigneti, tutti di proprietà, si estendono su una superficie di 30 ettari in collina, dove crescono rigogliose le viti autoctone di fiano, greco, falanghina, aglianico e coda di volpe. Le grandi cure e la massima attenzione che accompagnano ogni fase di lavorazione, dalla vigna alla cantina fino all'imbottigliamento finale, permettono

di produrre ogni anno circa 250mila bottiglie di vini Doc e Docg che possiamo degustare direttamente in azienda, affiancati da ottime grappe monovitigno, anche invecchiate, di greco di Tufo, fiano di Avellino e aglianico.

L'azienda produce vini tipici che interpretano alla perfezione le grandi potenzialità delle uve più pregiate della Campania e del loro territorio di produzione, quella provincia di Avellino da sempre molto vocata per la coltivazione della vite. Dal 2008 è entrata nella produzione lo Spumante Brut "Haq" e una seconda linea di vini Doc e Igt campani, "Historia Vinum". Oltre ai vini, in azienda possiamo assaggiare ed eventualmente comprare anche altri prodotti tipici della zona come olio, miele e marmellate.



Nata solo nel 2005 ma con alle spalle una trentennale esperienza di vitivinicoltori, l'azienda è specializzata nella produzione dei vini tipici della provincia di Avellino.



Come arrivarci, dove dormire e mangiare

Per visitare l'azienda

Apertura: tutto l'anno, tutti i giorni feriali, dalle 9 alle 13 e dalle 15 alle 18.30. La visita va prenotata. Non si accettano le carte di credito.

Per arrivarci

Dall'A16 uscire ad Avellino Est. La cantina si trova proprio di fronte al casello autostradale, accanto al "Vivai Ciccarella di M. Cornacchia e Figli".

Gli alberghi della zona

Agriturismo "Villa La Quercia", contrada Corpo di Cristo, Fontanarosa (Av), tel. 0825.475039.

I ristoranti da non perdere

Ristorante "Que Sabroso", via Provinciale Turci, Cesinali (Av), tel. 0825.1881892

Ristorante "Malaga", via F. Tedesco 347, Avellino, tel. 0825.626045.

Ristorante "Il Rusticone", via S. Angelo 2, Mercogliano (Av), tel. 0825.685375.

Vini principali e prezzi

Bianchi

Fiano di Avellino Docg 2009

10 euro

Vitigni: fiano 100%

Servire a: 8/10°

Greco di Tufo

Docg 2009

10 euro

Vitigni: greco 100%

Servire a: 8/10°

Irpinia Doc

Coda di Volpe 2009

9 euro

Vitigni: coda di volpe 100%

Servire a: 8/10

Irpinia Doc

Falanghina 2009

9 euro

Vitigni: falanghina 100%

Servire a: 10/12°

Rossi

Taurasi Docg Riserva "Il Monastero" 2005

23 euro

Vitigni: aglianico 100%

Servire a: 18/20°

Taurasi Docg

2005

22 euro

Vitigni: aglianico 100%

Servire a: 18/20°

Irpinia Doc

Aglianico 2008

9 euro

Vitigni: aglianico 100%

Servire a: 16°

Speciali

Spumante Brut "Haq"

12 euro

Vitigni: aglianico 100%

Servire a: 6/8°

Grappa Classica di Greco, Fiano e Aglianico

30 euro

Grappa Riserva di Greco, Fiano e Aglianico

32 euro





via Cesare Pavese 19

80010 Quarto (Na)

tel. - fax 081.8760364

info@ilquartomiglio.it - www.ilquartomiglio.it

"Nella vigna c'è il principio dell'eccellenza", dice Ciro Verde, titolare de "Il Quarto Miglio". Tenuta calda, accogliente, tuffata nella natura. Sposa sapienza antica a tecnica moderna. A bagnare l'unione, il vino. Quarto Miglio è soprattutto un'azienda vitivinicola che da generazioni punta sull'alta qualità del prodotto. In una zona, i Campi Flegrei, che è culla del vino: i romani del nettare flegreo fecero un parametro di nobiltà enologica. La formula Quarto Miglio si basa su tradizione, territorio, innovazione, lavoro di squadra. E da poco, anche cultura e sport. Prima di tutto la tradizione, perché senza radici la terra non regala nulla. La famiglia Verde poggia su un'antica competenza nella viticoltura territoriale. Già, il territorio. I Campi Flegrei sono un museo archeologico all'aperto, immerso tra crateri spenti e campi, con quel magma sottostante che dona fertilità alla terra e brio al vino. Il nome "Quarto Miglio" deriva dalla posizione dell'azienda, sull'antica via

Consolare Campana al quarto miglio romano tra Pozzuoli e Quarto. Il marchio vitivinicolo è stato creato nel 2004 per diffondere il prodotto dei vigneti: 4,5 ettari ancora oggi coltivati su "piede franco". Al retaggio storico si coniuga la scienza. Specie in cantina. Per trasformarsi in straordinari Falanghina e Piediroso (Doc e Igt), i vini vengono custoditi in acciaio 7/8 mesi. Dopo attenti bâtonages evolvono per conferire morbidezza e personalità; un ulteriore affinamento in bottiglia di 5-6 mesi dona sentori strettamente territoriali.

Il titolare e produttore Ciro Verde è affiancato da uno staff di professionisti, come l'enologo Fabio Mecca. E Gennaro Pagano, professionista del marketing che, dopo anni di consulenza con aziende di macchine utensili in Italia, ha deciso di dedicarsi alla diffusione del marchio vinicolo. Il recente approdo dei vini IV Miglio in Giappone testimonia la bontà delle sue strategie di marketing, così come l'ampliamento alla cultura.

A febbraio 2010 il Quarto Miglio è sponsor nazionale della pièce "L'ebreo" con Omella Muti, e ha sostenuto la personale di dipinti e cartapeste dell'artista Claudio Quomo "Fuga, verso, casa". E si accinge a conquistare territori europei ad aprile, quando sarà partner del progetto "Va bene?", del Goethe Institut. Capitolo sport: Quarto Miglio è arrivato al mare, da sponsor di imbarcazioni che partecipano alle regate "Tre Golfi" e "Vela Longa"; è montato sui destrieri, affiancandosi a manifestazioni di equitazione. Ed è tornato all'aria aperta, promuovendo tornei di golf e tennis, tra cui l'Atp di Napoli.



Come arrivarci e dove mangiare

Per visitare l'azienda

Apertura: la cantina è aperta al pubblico tutto l'anno, il lunedì, mercoledì, giovedì e venerdì, dalle 10 alle 13.30 e dalle 16 alle 18.30. La visita va prenotata. Si accettano le carte di credito.

Per arrivarci

Dalla tangenziale di Napoli: uscire a Pozzuoli, continuare per 10 km e uscire a Quarto, quindi seguire le indicazioni per l'azienda.

Dall'A1 Roma-Napoli: dopo il casello di Napoli Nord, uscire a Pomigliano-Villalitterno. Proseguire sulla SS7 per Villalitterno e Pozzuoli fino all'uscita per Quarto.

I ristoranti da non perdere

La Tenuta Il IV Miglio è anche azienda agrituristica e offre ai suoi ospiti i sapori tipici della tradizione campana. Per informazioni: tel. 081.8760364.

Vini principali e prezzi

Bianchi

Campi Flegrei Doc Falanghina 2008

7 Euro

Vitigni: falanghina 100%.

Servire a: 10/12°



Rossi

Campi Flegrei Doc Piediroso 2006

8 Euro

Vitigni: piediroso 100%.

Servire a: 18/20°



Campi Flegrei Doc Falanghina "Macchia Bianco" 2007

11 Euro

Vitigni: falanghina 100%.

Servire a: 10/12°



Beneventano Igt Aglianico "Macchia Rosso" 2004

16 Euro

Vitigni: aglianico 100%.

Servire a: 18/20°





Zona Rurale 460/a
70037 Ruvo di Puglia (Ba)
tel. 348.2519858
info@aziendamazzone.it
www.aziendamazzone.it

Nel 1973, Domenico Mazzone fonda una piccola azienda viticola a Ruvo di Puglia, nella provincia di Bari. I terreni dell'azienda si trovano in una delle zone più fertili dell'agro ruvese, con la composizione dei terreni tra le migliori per la coltivazione di viti e ulivi e un microclima favorevole. Su questa ottima base l'azienda è cresciuta sempre di più, grazie anche all'opera dei figli di Domenico, in particolare Francesco che attualmente è l'enologo dell'azienda.



Prima soltanto dedicata alla coltivazione, dal 2002 la famiglia Mazzone ha realizzato il desiderio di trasformare in proprio le uve prodotte, complice anche la rinnovata e recente valorizzazione di questi territori vocati alla produzione di grandi vini. Così, mentre Domenico continua a occuparsi dei vigneti, Francesco lavora in cantina e dirige i lavori. Oggi l'azienda si estende su circa 15 ettari, nei quali trovano posto, oltre a uliveti secolari e frutteti, 9 ettari di vigneti coltivati a nero di Troia, negroamaro, fiano, bombino bianco, greco di Tufo, Montepulciano, cabernet sauvignon e malvasia bianca. Nel vigneto, la selezione dei grappoli è accuratissima, tanto che solo il 10 per cento di queste uve finisce per essere vinificato nei locali sotterranei dell'azienda, da cui escono annualmente circa 25mila bottiglie. Oltre al vino, l'azienda ha iniziato a produrre anche confetture e marmellate dai propri frutteti, prodotti che i visitatori, dopo una giornata indimenticabile tra i vigneti e le cantine, potranno degustare gratuitamente.



Come arrivarci, dove dormire e mangiare

Per visitare l'azienda

Apertura: tutto l'anno, tutti i giorni, dalle 9 alle 19. La visita va prenotata. Non si accettano le carte di credito.

Per arrivarci

Dall'A14 Adriatica: uscire a Trani e proseguire sulla SP 238 per 4,5 km in direzione Corato, quindi prendere la SP 231 per 10 km. Uscire a Z.I. Ruvo di Puglia e seguire le indicazioni per Palombaio.

I ristoranti da non perdere

Ristorante "Buca di Vin", via L'Aurora 63, Ruvo Di Puglia (Ba), tel. 080.3613869.

Ristorante "Bufi", via Vittorio Emanuele 15, Molfetta (Ba), tel. 080.3971597.

Ristorante "Il Sale", via Marchese di Montrone 50/52, Bari, tel. 080.5228959.

Osteria "S.Domenico", via S. Domenico 2, Bisceglie (Ba).

Ristorante "L'Osteria del Seminario", corso Umberto I 165, Bisceglie (Ba), tel. 080.3991519.

Vini principali e prezzi

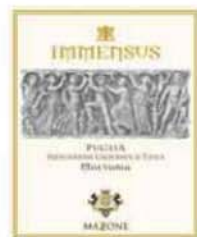
Bianchi

Puglia Igt Malvasia Bianca "Immensus" 2009

4,80 Euro

Vitigni: malvasia bianca 100%.

Servire a: 10/12°



Rossi

Murgia Igt Nero di Troia "Capocasale" 2009

5,20 Euro

Vitigni: negroamaro 15%, nero di troia 85%.

Servire a: 18°



Murgia Igt Rosso "Rovi" 2009

5,60 Euro

Vitigni: montepulciano 100%.

Servire a: 18°



Puglia Igt Malvasia Bianca "Surti" 2008

5,20 Euro

Vitigni: malvasia bianca 100%.

Servire a: 10/12°

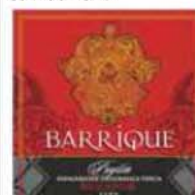


Puglia Igt Sangiovese "Barrique" 2006

3,80 Euro

Vitigni: sangiovese 100%.

Servire a: 18/20°



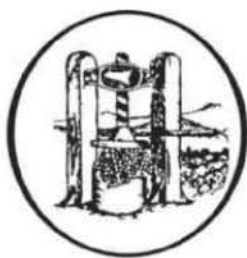
Murgia Igt Nero di Troia "Filotorto" 2008

7 Euro

Vitigni: nero di troia 100%.

Servire a: 18°





ETNA ROCCA D'API

Vinicola dal 1958

via Rocca D'Api 72
95019 Zafferana Etnea (Ct)
tel. - fax 095.7082594
info@etnaroccadapi.it
www.etnaroccadapi.it

Etna Rocca d'Api coniuga tradizione e innovazione e affonda le proprie radici nella passione della famiglia Castorina per il vino, quello buono dell'Etna. Erano gli anni '50 quando Salvatore Castorina, proprietario di alcuni vigneti a Zafferana Etnea (Ct), sul versante nord del vulcano, cominciò a produrre vino. All'inizio erano poche centinaia di bottiglie, da consumare in famiglia o regalare agli amici. Con gli anni, il figlio Eugenio, insegnante di professione e vigneron per passione, cominciò a distribuirlo ad alcuni ristoratori di Catania e Taormina.

Salvatore e Rosaria continuano l'opera del padre, da cui hanno ereditato la lungimiranza nella valorizzazione del territorio e l'attenzione per i particolari. La loro volontà di raccontare l'anima del vulcano attraverso i vini passa dalla scelta di coltivare vitigni autoctoni: **Nerello Mascalese**, **Nerello Cappuccio**, **Carricante**, **Catarratto** e **Moscata della dell'Etna**. Terre nere, ricche di sabbia vulcanica, permeabili, minerali e nutritive interagiscono con un microclima unico, determinato dall'altitudine e dall'esposizione. Caratterizzati da una marcata identità, **Le Moire** rosso, rosato e bianco e **ZERO UNO** rosso e

bianco esprimono perfettamente il calore e la solarità siciliani.

L'azienda non produce solamente vini. Accanto agli Etna doc si possono annoverare il passito Igt **Pietra Focaia**, la **Grappa di Nerello Mascalese** e **Huile**, l'olio extravergine d'oliva da agricoltura biologica. **Insulae**, spumante brut Nerello Mascalese in purezza, è l'ultimo nato in contrada Rocca d'Api: delicatamente fruttato, con il suo sentore di ginestra ricorda le nere praterie del vulcano. All'assaggio regala una bocca secca, armonica e fine.

Dal 2010 Etna Rocca d'Api è entrata a far parte di **Assovin Sicilia**, accanto alle più prestigiose realtà vitivinicole dell'isola. La cantina è il nuovo progetto di Salvatore e Rosaria: vedrà la luce nel 2011 e sorgerà a Zafferana Etnea in Contrada Rocca d'Api. Sarà un edificio in armonia con il territorio, progettato secondo moderni criteri di ecosostenibilità, un luogo d'accoglienza per clienti e turisti dove i fratelli Castorina trasmetteranno il piacere per il vino e una nuova cultura del bere, più consapevole e attenta, attraverso degustazioni, visite ai locali di vinificazione e affinamento e alla storica vigna adiacente.



La tradizione enologica portata avanti dall'azienda Etna Rocca d'Api ha origini lontane. Oggi la cantina vendemmia solo uve di qualità coltivate nel Parco regionale dell'Etna come le autoctone nerello mascalese, nerello cappuccio, carricante, catarratto e moscatella.



Come arrivarci, dove dormire e mangiare

Per visitare l'azienda

Apertura: tutto l'anno, tutti i giorni, dalle 9 alle 17.
La visita va prenotata. Non si accettano le carte di credito.

Per arrivarci

Autostrada A18: uscire a Giarre, in direzione Zafferana Etnea (SP 148), via Rocca d'Api 72. Sul sito si può scaricare la mappa stradale.

Gli alberghi della zona

Albergo "Airone", via Cassone 67, Zafferana Etnea (Ct), tel. 095.7081819, www.hotel-airone.it.
"Villa Hirschen", via delle Ginestre 38, Zafferana Etnea (Ct), tel. 095.7081077, www.villahirschen.com.

I ristoranti da non perdere

Ristorante "Parco dei Principi", via delle Ginestre 1, Zafferana Etnea (Ct), tel. 095.7082335.
Ristorante "Gli Aragona", via Garibaldi 323/325/327, Zafferana Etnea (Ct), tel. 095.7093514, www.gliaragona.com.

Vini principali e prezzi

Rossi

Etna Doc Rosso
"Zero Uno" 2006

15 Euro
Vigneti: nerello mascalese 80%, nerello cappuccio 20%.
Servire a: 18°

Etna Doc Rosso
"Le Moire" 2008

10 Euro
Vigneti: nerello mascalese 80%, nerello cappuccio 20%.
Servire a: 16/18°

Bianchi

Etna Doc Bianco
"Zero Uno" 2006

19 Euro
Vigneti: carricante 60%, catarratto 40%.
Servire a: 13°

Etna Doc Bianco
"Le Moire" 2009

8 Euro
Vigneti: carricante 60%, catarratto 40%.
Servire a: 12°

Speciali

Etna Doc Rosato
"Le Moire" 2008

8 Euro
Vigneti: nerello mascalese 90%, nerello cappuccio 10%.
Servire a: 12°

Sicilia Igt Moscato
Passito "Pietra Focaia" 2008

25 Euro
Vigneti: moscatella dell'Etna.
Servire a: 14°

Grappa di Nerello
Mascalese

17 Euro

Olio Extravergine
di Oliva "Huile"

10 Euro





le nostre "note"...
.... nei migliori vini



essedielle
ENOLOGIA & ALIMENTAZIONE

www.essedielle.com

■ VENDEMMIA 2010

Contraddizioni e sterili slogan il “sistema vino” va ripensato

*Promozione nei Paesi terzi:
si rischia di innescare una folle corsa all'oro*

Benvenuti nel mondo delle contraddizioni. È quello del vino, da anni da noi indagato con tenacia e lucidità, scevri da perniciosi equilibrismi. Se a guidarci da sempre è la passione, non possiamo rimanere indifferenti alle tante ombre che minacciosamente s'allungano sui nostri vigneti.

Difficile comprendere i toni entusiastici e il toto quantità attorno alla vendemmia in corso (oltre 46 milioni di ettolitri secondo le stime di più fonti nei primi giorni di agosto, successivamente ritoccate al ribasso a metà settembre, collocando la produzione sui livelli dello scorso anno quindi circa 45 milioni di ettolitri). Che importanza può avere primeggiare in volumi e persino in qualità se il vero problema che sempre più emerge con drammaticità è quello di vendere il vino in un mercato globale?

Avere uno sguardo internazionale è una necessità così come lo è incominciare a sentirsi europei in una logica commerciale. In fatto di consumi, il nostro Paese ha il fiato corto: dai 45 litri pro capite del 2007 siamo scesi ai 43 del 2009 e la prospettiva è di andare sotto i 40 nel 2015. Se si produce più di quan-



Asti, 2 settembre. Un esempio eclatante di tensione del comparto: vignaioli in piazza per chiedere la distillazione, alla quale il ministro delle Politiche Agricole Galan si è detto favorevole, di 200.000 ettolitri di vino rosso piemontese.

to si consuma, e questo è un dato oggettivo, per ben altro si deve esultare. Come è spiegabile che nonostante le estirpazioni e una pesante crisi economica della quale non si vede ancora la fine, il vigneto Italia non si ridimensioni, trascinando così i prezzi delle uve verso il baratro e stipando le cantine di prodotto delle annate precedenti? Evidentemente è tutto il sistema vino che va ripensato e non basta la riforma di

una legge a risolvere i problemi. È tempo forse di rivedere le rese di certi disciplinari di produzione, di intervenire sui vigneti fuori mercato e di riflettere sugli aiuti alla ristrutturazione. Il mercato deve ritrovare un suo equilibrio per garantire la giusta remunerazione a tutti gli attori della filiera e soprattutto ai vignaioli, il primo anello di una catena sempre più in tensione. Se cede questo, tutto il comparto ne farà le spese.

Ben vengano quindi gli aiuti alla promozione nei Paesi terzi, mercati complessi e costosi da raggiungere. I fondi Ocm ad essi destinati sono decisamente sostanziosi. Ma anche in questo caso le perplessità e le contraddizioni si rincorrono. Senza entrare nel merito della complessità della misura, sembra di assistere ad un nuovo Eldorado, una corsa all'oro caotica e individualista nella quale solo i più fortunati, e forse i più forti, potranno trarre beneficio. Non mancheranno sovrapposizioni, ridondanze e, di conseguenza, sperpero di denaro (pubblico per il 50%). Era proprio impossibile programmare per tempo un giusto coordinamento? È pensabile di metterlo in atto per i prossimi anni anche considerando il notevole incremento dei fondi a disposizione?

Gli uomini non mancano. Il nostro ministero vanta funzionari capaci, solo talvolta si smarriscono nei corridoi di enti di scarsa utilità. Basterebbe quindi una decisa azione di riorientamento. E tutti ne trarremmo beneficio, dando finalmente un senso allo slogan “fare sistema” che riecheggia monotono in ogni convegno. 🍷

■ VENDEMMIA 2010

La produzione non cresce ma la qualità c'è

Le recenti stime di Ismea/Uiv e di Assoenologi confermano i volumi dello scorso anno, con un lieve ribasso

A vendemmia ormai avviata arrivano puntuali le stime pubblicate da Ismea e Unione italiana vini sulla base dei monitoraggi effettuati nei vigneti italiani, stime che, in accordo anche con le previsioni effettuate da Assoenologi, confermano per il quinto anno consecutivo una produzione abbondantemente al di sotto dei 50 milioni di ettolitri. Circa 45,5 milioni, per l'esattezza, saranno verosimilmente i volumi produttivi del 2010, un quantitativo in linea con il 2009 e che, addirittura, potrebbe essere leggermente inferiore.

Le ragioni della flessione, oltre alla prassi della "vendemmia verde" estiva, sono da ricercarsi anche nelle estirpazioni premio previste dalla nuova Ocm e che, secondo quanto pubblicato da Ismea/Uiv, avrebbero riguardato nel 2010 10.741 ettari, da aggiungere agli 11.571 ettari del 2009. Fenomeno, quest'ultimo, che si è verificato in modo particolare in Sicilia, la regione che, al momento, sembra registrare il calo produttivo più considerevole, addirittura superiore al 20 per cento.

A fare media e garantire, comunque, i quantitativi dello scorso anno, restano le regioni settentrionali, dove in generale è stimato un aumento sostanziale, mentre al Centro e al Sud si oscilla tra zone in ripresa e altre aree in cui i cali produttivi sono sensibili. Di contro alle stime sulla produzione, quelle sulla qualità che, secondo Assoenologi, è altrettanto eterogenea, addirittura all'interno di una stessa regione. In generale, gli enologi italiani prevedono un buon millesimo, con punte ottime, salvo inaspettati capricci climatici dell'ultimo minuto.



Rispetto allo scorso anno, la vendemmia 2010 è iniziata due settimane più tardi, complice il tempo instabile e il lungo inverno freddo che ha ritardato le fasi di maturazione.

LE REGIONI DEL NORD

Buone notizie dalle regioni settentrionali dove, in generale, la produzione è aumentata e anche con soddisfacente qualità, nonostante i capricci del meteo che hanno caratterizzato inverno e primavera. E che, dappertutto, hanno ritardato di una o due settimane l'inizio della raccolta. Protagonista della ripresa produttiva più decisa, secondo le stime Ismea/Uiv, è la Valle d'Aosta, dove è previsto un incremento del 10 per cento, ma anche il vigneto piemontese si presenta con un buon carico d'uva e in Lombardia l'Oltrepò Pavese influenza in modo significativo l'aumento produttivo della regione. In percentuale, anche Trentino Alto Adige, Friuli e Veneto registrano aumenti produttivi simili e con una buona qualità diffusa, anche se in Friuli non sono ancora sciolte le riserve per le uve rosse, a maturazione tardiva. In controtendenza, invece, i volumi della Liguria a causa del clima freddo che ha ritardato notevolmente lo sviluppo della vite.

CHE SUCCEDERÀ AL CENTRO

Il tempo ballerino ha influenzato in maniera sensibile anche le raccolte nelle regioni centrali. In Emilia Romagna le grandinate hanno compromesso il raccolto, fenomeno che si somma anche all'effetto delle estirpazioni premio che, tra 2009 e 2010, hanno sottratto alla regione oltre 2200 ettari di vigneti. E anche in Toscana la produzione è in calo, soprattutto per quel che riguarda il sangiovese, a causa delle frequenti piogge e grandinate, una situazione analoga a quella umbra. A fronte di una regione Lazio in cui la produttività rimane stabile rispetto al 2009, ci sono poi i segnali di ripresa di Marche e Abruzzo dove, nonostante il ritardo dello sviluppo vegetativo, si prevede una produzione in aumento - anche se ancora al di sotto della media degli ultimi cinque anni - e di buona qualità.

AL SUD E SULLE ISOLE

Il ritardo vegetativo e, quindi, dell'avvio della vendemmia ha riguardato anche le regioni meridionali dove,

in generale, c'è stata una buona ripresa produttiva che ha in parte recuperato le perdite dello scorso anno. In particolare in Calabria si stima un incremento del 20 per cento, con uve in ottima salute, come del resto promettono ottima qualità, addirittura migliore rispetto al 2009, anche le vendemmie in Puglia, Molise e Campania. Unica eccezione, sul continente, la Basilicata, attaccata da botrite e peronospora che hanno fatto qualche danno nel Potentino. Il fattore clima, infine, è stato determinante anche sulle isole maggiori, in particolare in Sardegna, dove la peronospora, scatenata dalle piogge primaverili particolarmente intense, ha causato non pochi danni. La qualità delle uve non colpite dalle malattie è comunque molto alta. La flessione produttiva maggiore, in ogni caso, riguarda la Sicilia, dove oltre alle bizzarre climatiche hanno giocato pesantemente gli incentivi europei all'estirpazione dei vigneti: sono già 5 mila, infatti, gli ettari di vigneto che l'isola ha perso negli ultimi due anni.

■ PROMOZIONE

Brindisi firmato Donelli

Il Lambrusco protagonista all'Expo 2010 di Shanghai

A Shanghai si beve Lambrusco Donelli. Sono stati i vini dell'azienda di Gattatico, infatti, i protagonisti della cena di gala che Regione Emilia Romagna e Promobologna hanno organizzato il 9 settembre scorso a Shanghai, in occasione dell'Expo 2010: un momento di condivisione con le numerose imprese, istituzioni e realtà varie del nostro territorio impegnate in Cina e in particolare nel sistema di iniziative ed eventi legati all'Expo coordinati dalla stessa Regione. Non è un caso, dunque, che ad allietare i 200 presenti alla cena, siano stati i vini offerti da Donelli, in particolare il pluripremiato Lambrusco di Sorbara Doc. La casa vinicola è infatti

una delle 90 imprese emiliano-romagnole che investono direttamente in Cina e opera in questa realtà da oltre 10 anni. Come spiega Giovanni Giacobazzi, export manager Donelli, quello cinese «è un mercato sicuramente non semplice e anche per questo molto stimolante. Le abitudini di consumo della popolazione locale, infatti, sono molto diverse da quelle occidentali ma riteniamo che i nostri prodotti abbiano tutte le caratteristiche per conquistare il consumatore cinese. Il nostro business si concentra oggi nei grandi centri urbani, come Shanghai e Pechino: contiamo di ampliare notevolmente i nostri orizzonti di business».

Bellussi sul red carpet

L'azienda veneta di nuovo protagonista al Lido

Bellussi ama il cinema. Anche quest'anno, infatti, l'azienda di Enrico Martellozzo, grazie a un accordo con la Mostra Internazionale d'Arte Cinematografica della Biennale di Venezia, ha offerto i suoi vini alla cena di gala d'apertura e durante la serata di chiusura del più antico festival cinematografico del mondo. In entrambe le occasioni gli ospiti hanno dunque potuto degustare il Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg di Bellussi e il Rosso di Montalcino Doc a marchio Belpoggio, prodotto nella tenuta toscana della famiglia Martellozzo. La Mostra del Cinema, però, è stata anche l'occasione per presentare in

anteprima un nuovo vino che Enrico Martellozzo ha voluto dedicare ai 78 anni di storia del prestigioso concorso e che ha battezzato Lido 1932. Il nuovo vino è un Collio Bianco Doc, ottenuto in prevalenza da uve pinot grigio, con un piccolo contributo di ribolla gialla, coltivate in vigneti collinari del Collio goriziano.

«Queste occasioni», ha detto Martellozzo, «sono per noi ottimi strumenti di comunicazione perché l'impresa deve fare anche cultura. Nei momenti di rilievo mediatico e nelle aree dedicate si può degustare il nostro prodotto e il brand si arricchisce ulteriormente di contenuti culturali».

■ MARKETING

De Vilmont rinnova il look

Vinicola Serena cambia l'immagine del suo Champagne

Champagne De Vilmont, prodotto da un'azienda francese di proprietà dell'italiana Vinicola Serena, rinnova la sua immagine. La decisione di cambiare le etichette arriva dopo quattro anni dall'acquisto della Maison da parte di Vinicola Serena che, fino a questo momento, aveva mantenuto la veste precedente. «Abbiamo deciso quindi», spiega Ivano Ghedin, responsabile del progetto De Vilmont, «di rinnovare due tipologie di Champagne con etichette più eleganti. Per il Brut Gran Reserve Premier Cru l'etichetta presenta lo



sfondo nero, mentre per il Brut Blanc de Blancs il colore predominante è il bianco». Entrambe le etichette riportano il ritratto di Domitien De Vilmont, fondatore della Maison. Nuova, inoltre, anche la campagna pubblicitaria dedicata allo Champagne De Vilmont, tutta impostata su un messaggio di seduzione. Sotto lo slogan «Sciabola la passione», che richiama la tradizione francese di sciabolare lo champagne, una ragazza bionda che con una mano impugna una sciabola mentre nell'altra ha una bottiglia di champagne De Vilmont.

■ NOVITÀ

Non solo grappa

Bonollo lancia la nuova linea di liquori Of

Ben nota per l'ampio ventaglio di grappe di qualità che storicamente produce, la storica dinastia di distillatori Bonollo si propone sul mercato con una linea di liquori che arricchisce la gamma di prodotti della Collezione Of. La nuova linea, infatti, è stata pensata per andare incontro alle più svariate occasioni di consumo e per soddisfare i gusti più diversi. I nuovi liquori Of, proposti già a inizio estate, sono quattro, espressione di altrettanti gusti diversi. Mela del Peccato, come dice il nome, è un distillato composto al 18% da succo e polpa di mela grattugiata, pensato sia per essere consumato puro, sia come ingrediente in cocktail par-

ticolari, nonché per insaporire macedonie di frutta fresca. Verdello, invece, è un liquore ottenuto dall'infusione di scorze fresche di limoni siciliani verdello, per l'appunto, pensato per essere servito, fresco, a fine pasto in ogni stagione. Gli altri due protagonisti della nuova linea, infine, sono Licorice, ottenuto dal lento processo di infusione della liquirizia, pianta dalle ottime virtù digestive, e Cioccof. Quest'ultimo liquore combina la Grappa Of Amarone Barrique, il prodotto di punta dell'azienda, con una miscela di pregiati cacao sudamericani. Anche Licorice e Cioccof sono proposti come fine pasto adatti sia alla stagione invernale sia a quella estiva.

Il chi è chi del vino



LUIGI ANSELM
ANSELM
POCENIA (UD)

Vorrebbe passare più tempo in vigna, ma il suo ruolo commerciale lo impegna moltissimo. E con successo

«Nell'azienda ci sono cresciuto, ci ho sempre lavorato, fin da bambino, così è stato per me naturale fare gli studi agrari e continuare in prima persona l'attività iniziata da mio nonno e mio padre», racconta Luigi Anselmi. «Poi, però, quando papà è venuto a mancare, io e mio fratello Giuseppe ci siamo divisi i compiti e ora io mi occupo principalmente del ramo commerciale». Un settore piuttosto impegnativo che, ci confessa con un po' di rammarico, non gli lascia il

tempo di stare in vigna come vorrebbe. Del resto, l'azienda è grande e le persone non bastano mai. «Per fortuna a darci una mano ci sono i miei due nipoti, Alessio ed Enrico», dice Luigi. «E presto ci sarà anche mio figlio Alessandro: ha solo otto anni ma promette già bene». Intanto, però, Luigi si divide tra ufficio, cantina e trasferte per presentare i suoi vini e di tempo libero gliene rimane ben poco. «Ma ogni tanto la domenica me la prendo per me e le mie passioni: la moto e il mare».



GIULIO PARENTINI
MORISFARMS
MASSA MARITTIMA (GR)

Innamorato della sua terra, non esita ad abbandonare un lavoro a Milano per tornare nella sua Maremma

«Dalla mia Maremma non so stare lontano», esclama Giulio Parentini, una vita passata in mezzo al vino nella storica azienda di famiglia a Massa Marittima. «Ho imparato il lavoro in azienda accanto a mio padre e fin da quando avevo 16 anni partecipo a Vinitaly. Addirittura, stavo assente da scuola per andare a lavorare in fiera», racconta Giulio che, curiosamente, ha fatto tutt'altri studi. «Sono diplomato in grafica pubblicitaria e per un certo periodo ho anche lavorato a

Milano in un'agenzia di computer grafica». Ma la città gli stava stretta, il mondo informatico era «freddo» e sentiva la mancanza della Maremma, dei vigneti e del mondo del vino con il suo calore. «Così sono tornato e ho iniziato a lavorare nell'azienda di famiglia, dove mi occupo del marketing, delle relazioni con il pubblico e delle degustazioni. Mi trovo anche spesso a viaggiare. Così, nel tempo libero mi piace rimanere qui in Maremma e, magari, fare anche solo una passeggiata».



GENNARO PAGANO
IL IV MIGLIO
QUARTO (NA)

Ha cominciato a lavorare nel vino per passione e amicizia. E ora in questo ambiente si è perfettamente inserito

«Non avevo mai immaginato che il mondo del vino seguisse regole di marketing così particolari», dice Gennaro Pagano, raccontando il suo ingresso in questo settore. «La mia formazione si è sviluppata in un ambiente completamente diverso. Per anni mi sono occupato del marketing di una multinazionale dell'acciaio, ma il vino era già una grande passione». Poi la famiglia Verde, cui Gennaro era legato da lunga amicizia, gli chiese di prendere

le redini del IV Miglio, che stava rapidamente passando da attività a carattere familiare ad azienda con grandi ambizioni di mercato. «Ho accettato e sono divenuto general manager, appassionandomi a tal punto che ho iniziato a seguire ogni tipo di corso e di master per capire e conoscere il vino». Oggi Gennaro dedica molto tempo alla comunicazione aziendale, legando il nome del IV Miglio al tennis internazionale, alla vela d'altura, al golf e all'equitazione.



GABRIELLA MAZZUCATO
FATTORIA MONTE FASOLO
CINTO EUGANEO (PD)

Appassionata di arte e archeologia e imprenditrice di successo, sei anni fa ha inizio la sua avventura nel vino

«Rispetto a tanti altri che lavorano in questo mondo, la mia formazione è completamente diversa», spiega Gabriella Mazzucato, una laurea in lettere antiche, una specializzazione in archeologia e una carriera che, inizialmente, doveva essere quella di insegnante. «Poi mio padre mi chiamò a dargli una mano con l'azienda di famiglia, così ho lasciato l'insegnamento e per molti anni mi sono occupata del settore edile». Questo fino a sei anni fa, quando inizia

la nuova avventura di Fattoria Monte Fasolo. «La fattoria era l'hobby di mio padre, ma nel tempo, ingrandendosi, ha cominciato a richiedere un impegno diverso. Così, visto che nel frattempo le attività immobiliari erano state concluse, abbiamo dato il via all'azienda vinicola». Attività in cui Gabriella ha portato la sua ventennale esperienza imprenditoriale coordinando l'attività di tutti. Ma senza abbandonare mai il suo primo amore: i viaggi d'arte in giro per il mondo.

Scopriti intenditore



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale: l'Europa investe nelle zone rurali

Iniziativa finanziata dal Programma di Sviluppo Rurale per il Veneto 2007 - 2013

Organismo responsabile dell'informazione: LA MARCA Vini e Spumanti S.C.A.

Autorità di gestione: Regione del Veneto - Direzione Piani e Programmi del Settore Primario



TENUTA SAN PIETRO

TASSAROLO - PIEMONTE - ITALIA



IL NOSTRO GAVI DALLE DOLCI COLLINE PIEMONTESE ALLE VOSTRE CANTINE

TENUTA SAN PIETRO
in Tassarolo Az. Agr. Srl
LOCALITÀ SAN PIETRO 2,
15060 TASSAROLO (AL) ITALIA
T +39 0143 342 422
F +39 0143 342 970
WWW.TENUTASANPIETRO.IT

PER RAGGIUNGERE TENUTA SAN PIETRO
DALL'USCITA AUTOSTRADALE DI NOVI LIGURE, PRENDERE DIREZIONE GAVI E TASSAROLO
DALL'USCITA SERRAVALLE, DIREZIONE NOVI LIGURE, SVOLTARE PER GAVI TASSAROLO
STAZIONE FERROVIARIA PIÙ VICINA
NOVI LIGURE, CON SERVIZIO AUTOBUS E TAXI
PERCORSI AUTOSTRADALI
GENOVA-GRAVELLONA USC. NOVI LIGURE; GENOVA-SERRAVALLE USC. NOVI LIGURE

Vini che meritano di essere comprati

Questa rubrica ha lo scopo di aiutarci a scegliere e a comprare i migliori vini italiani e presenta soprattutto prodotti di qualità poco conosciuti. Tutti i vini pubblicati in questa sezione e in tutta la rivista sono stati degustati e valutati dalla nostra squadra di esperti. Ogni mese presentiamo vini nuovi anche se a volte i produttori possono essere gli stessi.

Le fasce di prezzo

◆ rossi e bianchi

Per facilitare la consultazione della Guida Mercato, i nostri esperti hanno suddiviso i vini non solo per colore ma anche per fascia di prezzo. Nella prima parte troveremo i vini rossi fino a 15 euro, quelli da 15 a 30 euro e quelli oltre i 30. A seguire i bianchi fino a 12 euro e oltre i 12.

◆ speciali

Ultimi ma non meno interessanti, i vini "Speciali", che meritano un discorso a parte. In questa sezione, infatti, i nostri esperti hanno messo insieme diverse tipologie. All'interno delle pagine dei vini speciali troveremo quindi gli spumanti e i vini frizzanti, i rosati e i vini dolci.

Dove comprare i vini

I vini si possono trovare nella grande distribuzione e nelle enoteche. Ci conviene telefonare al produttore per farci indicare il posto più vicino a casa nostra dove vende il proprio vino.

Può anche darsi che il produttore stesso possa inviarci il vino direttamente a casa. Cosa opportuna specie quando il vino che vogliamo comprare è prodotto in poche migliaia di bottiglie e non è distribuito in tutt'Italia. Chiediamo dunque sempre: quante bottiglie vengono prodotte, qual è il posto più vicino a casa nostra dove possiamo trovare quel vino, se è possibile acquistarlo direttamente in cantina, se il prezzo comprende l'Iva, qual è il costo aggiuntivo per la spedizione.

L'etichetta

◆ nome del vino, denominazione

È il "titolo" dell'etichetta: il nome del vino è la prima grande attrazione che la bottiglia ci offre. Per far capire meglio la tipologia del vino riportiamo subito anche la sua denominazione. Questa può essere Doc (Denominazione d'origine controllata), Docg (Denominazione d'origine controllata e garantita), Igt (Indicazione geografica tipica) e Vdt (Vino da tavola).

◆ nome proprio, annata

Se è presente, il nome proprio indica come il produttore ha voluto chiamare il

suo vino. Spesso è un nome di fantasia, a volte prende spunto dal vigneto d'origine. L'anno riportato è quello in cui è stata fatta la vendemmia.

◆ votazione

Nelle schede degli esperti de Il Mio Vino il 6/10 indica la sufficienza. Nella Guida Mercato sono presenti solo vini che hanno preso almeno 7/10.

◆ prezzo

I prezzi sono quelli che abbiamo pagato acquistando il vino. Possono subire variazioni.

L'azienda

◆ regione e zona di produzione

Questa indicazione ci dice in quale regione d'Italia e da quale zona provengono le uve con cui è stato fatto il vino.

◆ produttore

Sono indicati numero di telefono, fax ed eventuali indirizzi internet e di posta elettronica del produttore.

Le caratteristiche

◆ vitigni

Il vitigno è la varietà di uva usata per produrre il vino. Se si usa un solo tipo di varietà (per esempio, nebbiolo 100%) si ha la vinificazione "in purezza". Un vino può essere fatto anche unendo in proporzione variabile diverse varietà di uva (per esempio, sauvignon e chardonnay).

◆ gradazione alcolica

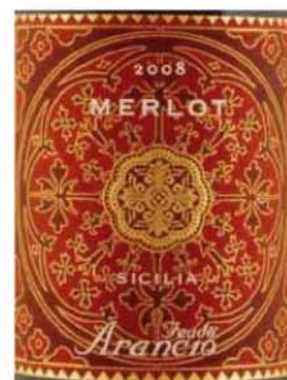
La gradazione è data dall'alcol etilico che è il risultato della trasformazione degli zuccheri causata dai lieviti presenti nell'uva.

Viene misurato in millilitri, alla temperatura di 20 °C. Per esempio, quando un vino riporta in etichetta 11 gradi significa che contiene l'11% di alcol (cioè 110 millilitri di alcol su un litro), uno di 12 gradi contiene il 12% di alcol e così via.

◆ quando berlo

Non tutti i vini possono essere conservati a lungo. La scritta "da bere fino al..." consiglia entro quale anno sarebbe meglio bere quel vino perché non perda le sue caratteristiche fondamentali.

Sicilia Igt Merlot 2008 Feudo Arancio



voto 8.2/10 - 7,50 €

**SICILIA
Sambuca di Sicilia (Ag)**

**Tel. 0925.579000
posta@feudoarancio.it
www.feudoarancio.it**

vitigni: merlot 100%

**gradazione alcolica: 13,5°
da bere adesso fino al 2012**

ROSSI FINO A 15 EURO

Barbera d'Asti Docg
2008
La Fiammenga



voto 7.6/10 - 10 €

PIEMONTE
Asti (At)
Tel. 0141.917975
tenuta.fiammenga@fiammenga.it
www.fiammenga.it

vitigni: **barbera 100%**

gradazione alcolica: **13,5°**
da bere adesso fino al **2012**

Dolcetto d'Alba Doc
2009
Adriano Marco e Vittorio



voto 7.6/10 - 7,20 €

PIEMONTE
Alba (Cn)
Tel. 0173.362294
info@adrianovini.it
www.adrianovini.it

vitigni: **dolcetto 100%**

gradazione alcolica: **13°**
da bere adesso fino al **2012**

Nebbiolo d'Alba Doc
"Vinum Vita Est" 2008
Terre del Barolo



NUOVO ASSAGGIO

voto 7.9/10 - 8,20 €

PIEMONTE
Alba (Cn)
Tel. 0173.262053
tdb@terredelbarolo.com
www.terredelbarolo.com

vitigni: **nebbiolo 100%**

gradazione alcolica: **14,5°**
da bere adesso fino al **2013**

Barbera del Monferrato Doc
2009
Tacchino Luigi



NUOVO ASSAGGIO

voto 7.8/10 - 10,70 €

PIEMONTE
Castelletto d'Orba (Al)
Tel. 0143.830115
info@luigitacchino.it
www.luigitacchino.it

vitigni: **barbera 100%**

gradazione alcolica: **13,5°**
da bere adesso fino al **2013**

VINO TOP

Alto Adige Doc Santa Maddalena
"Schallerhof" 2009
Hofkellerei



Colore rubino scarico ma brillante con bei riflessi violacei. I profumi sono vinosi e accattivanti con piacevoli note di frutti di bosco che ricordano more, lamponi e delle gradevoli sensazioni di fragola. In bocca permane a lungo una buona nota fresca e fruttata con delicati sentori di ciliegia sotto spirito e una elegante sensazione di amarena. Lievi fragranze floreali compaiono sul finale. Il tannino morbido e la buona nota acida ne fanno un vino fresco e giovane, arricchito da aromi speziati. Da abbinare a piatti di salumi tipici dell'Alto Adige come lo Speck e a formaggi di pasta medio fresca. La temperatura ideale per assaporare questo vino è di circa 16 gradi in bicchieri non troppo ampi per concentrare al naso tutte le note fruttate.

voto 8.2/10 - 7,80 €

ALTO ADIGE
Termeno (Bz)
Tel. 0471.860215
info@hofkellerei.it
www.hofkellerei.it

vitigni: **lagrein, pinot nero, schiava**

gradazione alcolica: **12,5°**
da bere adesso fino al **2012**

Colli Euganei Doc Rosso
"Rusta" 2008
Fattoria Monte Fasolo



NUOVO ASSAGGIO

voto 8/10 - 9 €

VENETO
Cinto Euganeo (Pd)
Tel. 0429.634030
info@montefasolo.com
www.montefasolo.com

vitigni: **cabernet sauvignon, carmenere, merlot**

gradazione alcolica: **13°**
da bere adesso fino al **2013**

Veneto Igt Carmenère
"Carmarosso" 2007
De Stefani



voto 7.9/10 - 15 €

VENETO
Piave (I)
Tel. 0421.67502
info@de-stefani.it
www.de-stefani.it

vitigni: **carmenere 100%**

gradazione alcolica: **13,5°**
da bere adesso fino al **2013**

Collio Doc Merlot
2007
Casa Zuliani



NUOVO ASSAGGIO

voto 7.8/10 - 7 €

FRIULI VEN. GIULIA
Farra di Isonzo (I)
Tel. 0481.888506
info@casazuliani.com
www.casazuliani.com

vitigni: **merlot 100%**

gradazione alcolica: **13,7°**
da bere adesso fino al **2013**

Cortona Doc Sangiovese
"Calcinaio" 2009
La Calonica



voto 7.8/10 - 10,50 €

TOSCANA
Cortona (Ar)
Tel. 0578.724119
info@lcalonica.com
www.lcalonica.com

vitigni: **sangiovese, syrah**

gradazione alcolica: **13°**
da bere adesso fino al **2013**

IL VOTO

*Il voto è espresso
in decimi.*

*Nelle schede di valutazione
degli esperti de "Il Mio Vino"
il 6/10 indica
la sufficienza.*

*In questa Guida Mercato
sono presenti solo
i vini che hanno preso
da 7/10 in su.*

*Il voto tiene conto
della qualità
e della tipologia
alla quale appartiene il vino.*

*Perciò un ottimo Lambrusco
può anche prendere
un voto superiore
a un Barolo.*

Cortona Doc Syrah
2008
Tenimenti Luigi
D'Alessandro



voto 8.2/10 - 12 €

TOSCANA
Cortona (Ar)
Tel. 0575.618667
info@tenimentidalessandro.it
www.tenimentidalessandro.it

vitigni: syrah 100%

gradazione alcolica: 14°
da bere adesso fino al 2013

Chianti Docg Colli Fiorentini
2008
Le Torri



voto 7.3/10 - 8 €

TOSCANA
Barberino Val d'Elsa (Fi)
Tel. 055.8061257
info@letorri.net
www.letorri.net

**vitigni: cabernet, merlot,
sangiovese**

gradazione alcolica: 13,5°
da bere adesso fino al 2013

Chianti Classico Docg
"Castello di Radda" 2007
Azienda Agricola Castello di
Radda



voto 7.6/10 - 15 €

TOSCANA
Radda in Chianti (Si)
Tel. 0577.738992
info@castellodiradda.com
www.castellodiradda.it

**vitigni: colorino, merlot,
sangiovese**

gradazione alcolica: 14°
da bere adesso fino al 2014

Morellino di Scansano Docg
"Le Preselle" 2009
Agricoltori del Chianti
Geografico



voto 7.5/10 - 12 €

TOSCANA
Scansano (Gr)
Tel. 0577.749489
info@chiantigeografico.it
www.chiantigeografico.it

vitigni: sangiovese 100%

gradazione alcolica: 13,5°
da bere adesso fino al 2013

Lacrima di Morro d'Alba Doc
"Gaudente" 2009
Moncaro



voto 8/10 - 10 €

MARCHE
Montecarotto (An)
Tel. 0731.89245
terrecortes@moncaro.com
www.moncaro.com

vitigni: lacrima 100%

gradazione alcolica: 12,5°
da bere adesso fino al 2012

Rosso Conero Doc
"Le Silve del Parco" 2009
Moncaro



voto 7.5/10 - 12 €

MARCHE
Montecarotto (An)
Tel. 0731.89245
terrecortes@moncaro.com
www.moncaro.com

vitigni: montepulciano 100%

gradazione alcolica: 12,5°
da bere adesso fino al 2013

Colli Altotiberini Doc Rosso
Riserva
"Tarragoni" 2006
Cantina Donini



voto 7.6/10 - 12,20 €

UMBRIA
Umbertide (Pg)
Tel. 075.9410330
info@vinidonini.it
www.vinidonini.it

vitigni: cabernet, sangiovese

gradazione alcolica: 14°
da bere adesso fino al 2014

VINO TOP

Montepulciano d'Abruzzo Doc
"Duca Thaulero" 2005
Casal Thaulero



Rosso rubino profondo con decisi riflessi granata. Profumi piacevoli che richiamano soprattutto note di torrefazione e note speziate di pepe e noce moscata. Si percepiscono bene anche le note fruttate di confettura di frutta di bosco. In bocca il vino è molto morbido, con una buona acidità che lo rende fresco e dalla lunga persistenza con un finale che richiama le note, già percepite al naso, di caffè tostato e frutta matura. Un vino rosso ben affinato che riesce a miscelare insieme i profumi fruttati con quelli tostati. L'abbinamento ideale risulta la carne grigliata e i bicchieri da utilizzare devono essere di 6 centimetri all'imboccatura e va servito a 18 gradi per permettere una buona ossigenazione in grado di esaltarne i profumi.

voto 8.6/10 - 13 €

ABRUZZO
Ortona (Ch)
Tel. 085.9032533
info@casalthaulero.it
www.casalthaulero.it

vitigni: montepulciano 100%

gradazione alcolica: 13,5°
da bere adesso fino al 2015

Colli Altotiberini Doc Rosso
"Nero Fratta" 2007
Cantina Donini



voto 7.2/10 - 8,10 €

UMBRIA
Umbertide (Pg)
Tel. 075.9410330
info@vinidonini.it
www.vinidonini.it

vitigni: sangiovese 100%

gradazione alcolica: 13°
da bere adesso fino al 2013

Lacryma Christi del Vesuvio
Doc Rosso
"Carpino" 2007
Vigna Pironti



voto 7.7/10 - 15 €

CAMPANIA
Napoli (Na)
Tel. 081.8271972
info@vignapironti.it
www.vignapironti.it

vitigni: aglianico, piedirosso

gradazione alcolica: 13°
da bere adesso fino al 2013

Calabria Igt Rosso
"Frisio" 2009
Termine Grosso



voto 8.5/10 - 14,50 €

CALABRIA
Crotone (Kr)
info@terminegrosso.com
www.terminegrosso.com

vitigni: gaglioppo, merlot

gradazione alcolica: 13,5°
da bere adesso fino al 2014

IL VOTO

Il voto è espresso
in decimi.

Nelle schede di valutazione
degli esperti de "Il Mio Vino"
il 6/10 indica
la sufficienza.

In questa Guida Mercato
sono presenti solo
i vini che hanno preso
da 7/10 in su.

Il voto tiene conto
della qualità
e della tipologia
alla quale appartiene il vino.

Perciò un ottimo Lambrusco
può anche prendere
un voto superiore
a un Barolo.

VINO TOP

Castel del Monte Doc Rosso
"Bolonero" 2007
Torrevento



Nel bicchiere si presenta con un bel colore rosso violaceo di media intensità con riflessi porpora luminosi. I profumi salgono al naso intensi e gradevoli, ricordano i frutti rossi maturi come le prugne e la marmellata di more e lampogni. Degustandolo prevale al palato una nota fruttata molto morbida ed elegante. Un vino dal buon tannino, equilibrato e di grande persistenza, soprattutto nel finale dove compaiono aromi di amarena. Sul retrogusto si avverte una lunga e gradevole fragranza di noce moscata e di pepe nero. Si abbina alla perfezione con piatti saporiti a base di carni rosse e arrosto oppure con formaggi stagionati o con gli insaccati. Da servire a una temperatura di circa 18 gradi in bicchieri dal diametro di 7 centimetri.

voto 8.4/10 - 9 €

PUGLIA
Corato (Ba)
Tel. 080.8980929
info@torrevento.it
www.torrevento.it

vitigni: aglianico, nero di troia

gradazione alcolica: 12,5°
da bere adesso fino al 2013

Sicilia Igp Nero d'Avola
"Narkè n'Kantu" 2009
Principe di Corleone -
Pollara



voto 7.7/10 - 8 €

SICILIA
Monreale (Pa)
Tel. 091.8462922
info@principedicorleone.it
www.principedicorleone.it

vitigni: Nero d'Avola 100%

gradazione alcolica: 12,5°
da bere adesso fino al 2013

Sicilia Igt Frappato
"Fondo Filara" 2009
Nicosia



voto 7.6/10 - 8,40 €

SICILIA
Vittoria (Rg)
Tel. 095.7806767
info@grupponicosia.it
www.grupponicosia.it

vitigni: frappato 100%

gradazione alcolica: 12,5°
da bere adesso fino al 2013

Cannonau di Sardegna Doc Rosso
"Sardo" 2008
Tenute Soletta



voto 7.6/10 - 9,40 €

SARDEGNA
Florinas (Ss)
Tel. 079.434055
tenutesoletta@libero.it
www.tenutesoletta.it

vitigni: cannonau 100%

gradazione alcolica: 13°
da bere adesso fino al 2013

Isola dei Nuraghi Doc Rosso
"Triagus" 2008
Melis



voto 8.8/10 - 8 €

SARDEGNA
Terralba (Or)
Tel. 0783.851090
melis.vini@tiscali.it
www.melisvini.it

vitigni: bovale sardo 100%

gradazione alcolica: 13,5°
da bere adesso fino al 2015

ROSSI DA 15 A 30 EURO

Langhe Doc Nebbiolo
"Angelin" 2008
Negro



NUOVO ASSAGGIO

voto 8.2/10 - 20 €

PIEMONTE
Monteu Roero (Cn)
Tel. 0173.90252

www.negroangelo.it

vitigni: nebbiolo 100%

gradazione alcolica: 14,5°
da bere adesso fino al 2014

Barbera d'Asti Doc Superiore
"Paion" 2007
La Fiammenga



NUOVO ASSAGGIO

voto 7.5/10 - 20 €

PIEMONTE
Penango (At)
Tel. 0141.917975
tenuta.fiammenga@fiammenga.it
www.fiammenga.it

vitigni: barbera 100%

gradazione alcolica: 14,5°
da bere adesso fino al 2014

Chianti Docg Riserva
2006
Azienda Uggiano



voto 8/10 - 17,10 €

TOSCANA
San Vincenzo a Torri (Fi)
Tel. 055.769087
info@uggiano.it
www.uggiano.it

vitigni: canaiolo, sangiovese

gradazione alcolica: 12,5°
da bere adesso fino al 2014

Brunello di Montalcino Docg
2005
Baricci



voto 8.8/10 - 24 €

TOSCANA
Montalcino (Si)
Tel. 0577.848109
baricci1955@libero.it

vitigni: sangiovese 100%

gradazione alcolica: 14,5°
da bere adesso fino al 2018

Brunello di Montalcino Docg
2005
Cava d'Onice



voto 8.2/10 - 30 €

TOSCANA
Montalcino (Si)
Tel. 0577.848405
info@cavadonice.it
www.cavadonice.it

vitigni: sangiovese 100%

gradazione alcolica: 14°
da bere adesso fino al 2016

Toscana Igt Rosso
"OT" 2006
O.T. Società Agricola di
Oliviero Toscani



NUOVO ASSAGGIO

voto 7.9/10 - 25 €

TOSCANA
Casale Marittimo (Pi)
info@otwine.com
www.otwine.com

vitigni: cabernet franc, petit verdot, syrah

gradazione alcolica: 14°
da bere adesso fino al 2014

Toscana Igt
"Ad Agio" 2006
Basile



NUOVO ASSAGGIO

voto 7.7/10 - 24 €

TOSCANA
Cinigiano (Gr)
Tel. 0564.993227
info@basilessa.it
www.vinicolabasile.it

vitigni: sangiovese 100%

gradazione alcolica: 14°
da bere adesso fino al 2014

Conero Docg Riserva
"Vigneti del Parco" 2006
Moncaro



voto 8.8/10 - 20 €

MARCHE
Conero (An)
Tel. 0731.89245
terrecortesi@moncaro.com
www.moncaro.com

vitigni: montepulciano 100%

gradazione alcolica: 13,5°
da bere adesso fino al 2015

VINO TOP

Morellino di Scansano Docg Riserva
"Moris" 2007
Morisfarms



Rosso rubino profondo con decisi riflessi porpora. Profumi piacevoli che richiamano soprattutto note speziate di pepe nero e cannella, arricchito da aromi di frutti rossi come la ciliegia. In bocca il vino ha una discreta astringenza, segno di longevità e di miglioramento con altri anni di riposo in cantina. Sul finale tornano le note fruttate già percepite all'olfatto: piccoli frutti di bosco come mirtillo e more. Un vino rosso dai sentori fruttati ben miscelati. L'abbinamento ideale risulta la carne grigliata e piatti saporiti della cucina locale. I bicchieri da utilizzare devono essere di 6 centimetri all'imboccatura e va servito a 18 gradi per permettere una buona ossigenazione in grado di esaltarne al meglio le diverse fragranze.

voto 8.5/10 - 18 €

TOSCANA
Massa Marittima (Gr)
Tel. 0566.919135
morisfarms@morisfarms.it
www.morisfarms.it

vitigni: sangiovese, cabernet sauvignon

gradazione alcolica: 14°
da bere adesso fino al 2014

Montefalco Doc Rosso
"Noè Briante" 2006
Casale Rialto



voto 7.5/10 - 16 €

UMBRIA
Montefalco (Pg)
Tel. 0742.379674
info@casalerialto.com
www.casalerialto.com

vitigni: merlot, sagrantino, sangiovese

*gradazione alcolica: 13°
da bere adesso fino al 2013*

Umbria Igt Rosso
"Arquata" 2004
Adanti



voto 8.2/10 - 20 €

UMBRIA
Bevagna (Pg)
Tel. 0742.360295
info@cantineadanti.com
www.cantineadanti.com

vitigni: barbera, cabernet sauvignon, merlot

*gradazione alcolica: 14°
da bere adesso fino al 2013*

Umbria Igt Rosso
"San Giorgio" 2004
Lungarotti



NUOVO ASSAGGIO

voto 8/10 - 30 €

UMBRIA
Torgiano (I)
Tel. 075.988661
lungarotti@lungarotti.it
www.lungarotti.it

vitigni: cabernet sauvignon, canaiolo, sangiovese

*gradazione alcolica: 13,5°
da bere adesso fino al 2013*

IL VOTO

*Il voto è espresso
in decimi.*

*Nelle schede di valutazione
degli esperti de "Il Mio Vino"
il 6/10 indica
la sufficienza.*

*In questa Guida Mercato
sono presenti solo
i vini che hanno preso
da 7/10 in su.*

*Il voto tiene conto
della qualità
e della tipologia
alla quale appartiene il vino.*

*Perciò un ottimo Lambrusco
può anche prendere
un voto superiore
a un Barolo.*

VINO TOP

Lacryma Christi del Vesuvio Doc Rosso
"DOngeRà" 2009
Carlo Longobardi



Un vino dal bel colore porpora con decisi riflessi violacei. I profumi sono avvolgenti e vinosi, richiamano appunto le note di uva fresca, note di amarene sotto spirito e marcate note di spezie che lo rendono accattivante al naso. La buona acidità e i tannini percepibili ma non astringenti lo rendono un vino fresco da bere, ideale per un intero pasto. Finale molto persistente che richiama le note fruttate già percepite al naso. Nel retrogusto si distinguono eleganti sentori balsamici. Per la sua freschezza in bocca si accompagna bene a formaggi stagionati e piccanti oltre a piatti con sughi di carne. Un vino da servire in bicchieri da 6 centimetri di diametro all'imboccatura a una temperatura di circa 18 gradi.

voto 8.5/10 - 24 €

CAMPANIA
Trecase (Na)
Tel. 348.9224634
calo57@libero.it
www.cantinelongobardi.com

vitigni: aglianico, piedirosso

*gradazione alcolica: 12,5°
da bere adesso fino al 2013*

Falerno del Massico Doc Rosso
"Rampaniuci" 2007
Viticoltori Migliozi



NUOVO ASSAGGIO

voto 8/10 - 17 €

CAMPANIA
Carinola (Ce)
Tel. 0823.704275
info@rampaniuci.it
www.rampaniuci.it

vitigni: aglianico, piedirosso, primitivo

*gradazione alcolica: 14°
da bere adesso fino al 2015*

Taurasi Docg
"Amarano Principe Lagonessa" 2006
Amarano



voto 7.5/10 - 27 €

CAMPANIA
Avellino (Av)
Tel. 0827.63351
info@amarano.it
www.amarano.it

vitigni: aglianico 100%

*gradazione alcolica: 14,5°
da bere adesso fino al 2015*

Sicilia Igt Nero d'Avola
"Sàgana" 2008
Cusumano



NUOVO ASSAGGIO

voto 7.7/10 - 18 €

SICILIA
Butera (Cl)
Tel. 091.8903456
cusumano@cusumano.it
www.cusumano.it

vitigni: nero d'avola 100%

*gradazione alcolica: 14,5°
da bere adesso fino al 2014*

Valli di Porto Pino Igt
"Shardana" 2006
Cantina Santadi



voto 8.8/10 - 23,40 €

SARDEGNA
Sulcis Iglesiente (CI)
Tel. 0781.950127
cantinadisantadi@cantinadisantadi.it
www.cantinadisantadi.it

vitigni: carignano, syrah

*gradazione alcolica: 14,5°
da bere adesso fino al 2014*

ROSSI OLTRE 30 EURO

Barolo Docg
"Cerequio" 2005
Michele Chiarlo



voto 7.8/10 - 47,70 €

PIEMONTE
La Morra (Cn)
Tel. 0141.769030
info@chiarlo.it
www.chiarlo.it

vitigni: **nebbiolo 100%**

gradazione alcolica: 14°
da bere adesso fino al 2016

Amarone della Valpolicella
Doc Classico
"Fossa Granara Ca' di Mori"
2006
Cantina di Castelnuovo
del Garda



voto 8.5/10 - 30,60 €

VENETO
Castelnuovo del Garda (Vr)
Tel. 045.7570522
info@cantinacastelnuovo.com
www.cantinacastelnuovo.com

vitigni: **corvina, rondinella**

gradazione alcolica: 15,5°
da bere adesso fino al 2015

Brunello di Montalcino Docg
2004
Tenute Silvio Nardi



voto 8.5/10 - 34 €

TOSCANA
Montalcino (Si)
Tel. 0577.808269
info@tenutenardi.com
www.tenutenardi.com

vitigni: **sangiovese 100%**

gradazione alcolica: 14°
da bere adesso fino al 2017

Brunello di Montalcino Docg
2005
SassodiSole



voto 8/10 - 31 €

TOSCANA
Montalcino (Si)
Tel. 0577.834238
info@sassodisole.it
www.sassodisole.it

vitigni: **sangiovese 100%**

gradazione alcolica: 14°
da bere adesso fino al 2015

Bolgheri Doc Rosso
Superiore
"Millepassi" 2007
Donna Olimpia 1898



voto 8.8/10 - 40 €

TOSCANA
Bolgheri (Li)
Tel. 02.72094585
info@donnaolimpia1898.it
www.donnaolimpia1898.it

vitigni: **cabernet sauvignon, merlot, petit verdot**

gradazione alcolica: 14°
da bere adesso fino al 2015

Cortona Doc Syrah
"Cuculaia" 2007
Fabrizio Dionisio



voto 8.2/10 - 32 €

TOSCANA
Cortona (Ar)
Tel. 06.3223541
info@fabriziodionisio.it
www.fabriziodionisio.it

vitigni: **syrah 100%**

gradazione alcolica: 14,5°
da bere adesso fino al 2015

Chianti Classico Docg
Riserva
"Dieulele" 2005
Dievole



**NUOVO
ASSAGGIO**

voto 9/10 - 45 €

TOSCANA
Castelnuovo Berardenga (Si)
Tel. 0577.322613
info@dievole.it
www.dievole.it

vitigni: **sangiovese**

gradazione alcolica: 13,5°
da bere adesso fino al 2017

Montepulciano d'Abruzzo
Doc
"Plateo" 2003
Agriverde



voto 7.3/10 - 35 €

ABRUZZO
Caldari di Ortona (Ch)
Tel. 085.9032101
info@agriverde.it
www.agriverde.it

vitigni: **montepulciano 100%**

gradazione alcolica: 14,5°
da bere adesso fino al 2012

VINO TOP

Carignano del Sulcis Doc Superiore
"Terre Brune" 2006
Cantina Santadi



Nel bicchiere presenta un bel rosso rubino con riflessi granata. Profumi molto intensi di spezie come la cannella e il pepe nero, uniti a sentori di cacao e caffè. Piacevoli e decisi aromi di confettura di frutta di bosco e sentori di tostatura del legno, come la vaniglia e la noce di cocco. Legno di affinamento che rende il vino molto morbido in bocca anche se ha una struttura tannica imponente. La nota finale richiama la torrefazione e rimane a lungo in bocca assieme alle altre fragranze fruttate. Nel retrogusto compare una lieve nota floreale. Un vino rosso davvero molto intenso sia al naso che alla bocca da tenere a lungo in cantina oppure servirlo a 18 gradi in ampi calici per accompagnare arrostiti di maiale e carne grigliata.

voto 9/10 - 40,10 €

SARDEGNA
Sulcis Iglesiente (Ci)
Tel. 0781.950127
cantinadisantadi@cantinadisantadi.it
www.cantinadisantadi.it

vitigni: **bovale sardo, carignano**

gradazione alcolica: 14,5°
da bere adesso fino al 2016



MOLTO PIÙ DI UNA FIERA

29/31 Maggio 2011
Fiera Milano Rho

**L'evento che farà diventare
Milano
la capitale mondiale
delle bollicine
di qualità**



Per informazioni:
Gianni Legnani
cell. 348 6427801
e-mail:

glegnani@milanoperlage.it



BIANCHI FINO A 12 EURO

Monferrato Doc Bianco
"Girocolle" 2009
La Fiammenga



voto 8/10 - 9 €

PIEMONTE
Penango (At)
Tel. 0141.917975
tenuta.fiammenga@fiammenga.it
www.fiammenga.it

vitigni: sauvignon blanc 100%

gradazione alcolica: 13,5°
da bere adesso fino al 2012

Cortese dell' Alto Monferrato
Doc
"Marsenca" 2009
Tacchino Luigi



voto 7.7/10 - 8,90 €

PIEMONTE
Castelletto d'Orba (Al)
Tel. 0143.830115
info@luigitacchino.it
www.luigitacchino.it

vitigni: cortese 100%

gradazione alcolica: 12°
da bere adesso fino al 2012

Colli Euganei Doc Serprino
2008
Fattoria Monte Fasolo



voto 7/10 - 8 €

VENETO
Cinto Euganeo (Pd)
Tel. 0429.634030
info@montefasolo.com
www.montefasolo.com

vitigni: serprino 100%

gradazione alcolica: 10,5°
da bere adesso fino al 2012

IL VOTO

*Il voto è espresso
in decimi.*

*Nelle schede di valutazione
degli esperti de "Il Mio Vino"
il 6/10 indica
la sufficienza.*

*In questa Guida Mercato
sono presenti solo
i vini che hanno preso
da 7/10 in su.*

*Il voto tiene conto
della qualità
e della tipologia
alla quale appartiene il vino.*

*Perciò un ottimo Lambrusco
può anche prendere
un voto superiore
a un Barolo.*

Alto Adige Doc Valle Isarco
Müller Thurgau
2008
Egger - Ramer



voto 8/10 - 7,50 €

ALTO ADIGE
Valle Isarco (Bz)
Tel. 0471.280541
info@egger-ramer.com
www.egger-ramer.com

vitigni: müller thurgau 100%

gradazione alcolica: 13°
da bere adesso fino al 2012

Collio Doc Pinot Bianco
2009
Casa Zuliani



voto 7.8/10 - 7 €

FRIULI VEN. GIULIA
Farra di Isonzo (Go)
Tel. 0481.888506
info@casazuliani.com
www.casazuliani.com

vitigni: pinot bianco 100%

gradazione alcolica: 13,5°
da bere adesso fino al 2012

VINO TOP

Delle Venezie Igt
Pinot Grigio 2009
Castellargo



Nel bicchiere presenta un bel colore giallo paglierino intenso. Avvolgente il bouquet dei profumi: sentori di frutta bianca come la pera e la mela si uniscono a note eleganti di frutta secca quali la mandorla e la nocciola. Sul finale si avvertono profumi di vegetale fresco e di anice. Degustandolo si percepisce immediatamente una gradevole sensazione fresca e un'acidità ben bilanciata. Ottima la nota minerale che rimane a lungo in bocca. Il retrogusto è caratterizzato da lievi fragranze floreali. Un vino bianco molto piacevole, capace di farsi apprezzare in compagnia di piatti a base di pesce come la cernia al forno con le patate o con carni bianche. Deve essere servito a una temperatura che oscilla tra i 12 e i 14 gradi in bicchieri dal diametro di circa 5 centimetri.

voto 8/10 - 8 €

FRIULI VEN. GIULIA
San Martino al Tagliamento (Pn)

info@castellargo.com
www.castellargo.com

vitigni: pinot grigio 100%

gradazione alcolica: 12°
da bere adesso fino al 2012

Venezia Giulia Igt Sauvignon
"Winter Sauvignon" 2008
Casa Zuliani



voto 8.2/10 - 10 €

FRIULI VEN. GIULIA
Farra di Isonzo (Go)
Tel. 0481.888506
info@casazuliani.com
www.casazuliani.com

vitigni: sauvignon 100%

gradazione alcolica: 13,5°
da bere adesso fino al 2012

Friuli Grave Doc Friulano
2009
Talis Wine



voto 7.4/10 - 11 €

FRIULI VEN. GIULIA
Friuli Grave (Pn)
Tel. 328.5393920
info@talismine.it
www.talismine.it

vitigni: friulano 100%

gradazione alcolica: 13°
da bere adesso fino al 2013

BIANCHI FINO A 12 EURO

Emilia Igt Sauvignon
"Barbian"
Ariola



voto 7/10 - 10 €

EMILIA ROMAGNA
Calicella di Pilastra (Pr)
Tel. 0521.637678
info@viniariola.it
www.viniariola.it

vitigni: **sauvignon**

gradazione alcolica: **13°**
da bere adesso fino al **2011**

Molise Doc Falanghina
2009
Borgo di Colloredo



voto 7.8/10 - 9 €

MOLISE
Campomarino (Cb)
Tel. 0875.57453
info@borgodicoloredoc.com
www.borgodicoloredoc.com

vitigni: **fanghina 100%**

gradazione alcolica: **13,5°**
da bere adesso fino al **2012**

Beneventano Igt Falanghina
"Historia Vinum" 2009
Historia Antiqua



voto 7.8/10 - 9 €

CAMPANIA
Colline Beneventano (Bn)
Tel. 0825.675179
info@historiaantiqua.it
www.historiaantiqua.it

vitigni: **fanghina 100%**

gradazione alcolica: **12°**
da bere adesso fino al **2012**

Calabria Igt Bianco
"Lilio" 2008
Zito



voto 8.5/10 - 8 €

CALABRIA
Cirò e Cirò Marina (Kr)
Tel. 0962.31853
info@zito.it
www.zito.it

vitigni: **greco 100%**

gradazione alcolica: **13°**
da bere adesso fino al **2012**

VINO TOP

Locorotondo Doc
"Talinajo" 2009
Cantina Locorotondo



Un vino dal colore giallo paglierino carico quasi dorato. I profumi sono molto piacevoli e freschi e richiamano le note balsamiche della resina, la frutta secca come le mandorle, le note di agrumi dolci come i mandarini e la frutta esotica. In bocca la sua caratteristica principale è la freschezza. Grazie alla sua buona acidità e alla sua nota sapida, possiede inoltre un buon finale piacevolmente amarognolo che richiama la frutta secca e il lime. Un vino bianco fresco ed elegante da abbinare a piatti di pesce fresco come il Sushi oppure appena scottati e ai crostacei. Da provare anche con formaggi a pasta fresca o leggermente piccanti come la provola. Da servire a 12 gradi di temperatura in calici del diametro di 4 centimetri all'imboccatura.

voto 8.2/10 - 8,10 €

PUGLIA
Locorotondo (Ba)
Tel. 080.4311644
info@locorotondodoc.com
www.locorotondodoc.com

vitigni: **bianco d'alessano, fiano, verdea**

gradazione alcolica: **13°**
da bere adesso fino al **2012**

Sicilia Igt Catarratto
"Manna Sicana" 2009
Nicosia



voto 7.5/10 - 6,30 €

SICILIA
Trecastagni (Ct)
Tel. 095.7806767
info@grupponicosia.it
www.grupponicosia.it

vitigni: **catarratto 100%**

gradazione alcolica: **12,5°**
da bere adesso fino al **2012**

Sicilia Igt Chardonnay e Viognier
"Cusora" 2009
Caruso & Minini



voto 9.1/10 - 9,90 €

SICILIA
Salemi (Tp)
Tel. 0923.982356
info@carusoeminini.it
www.carusoeminini.it

vitigni: **chardonnay, viognier**

gradazione alcolica: **13°**
da bere adesso fino al **2013**

Sicilia Igt Insolia
"Herea" 2009
Avide



voto 7.6/10 - 6,50 €

SICILIA
Acate (Rg)
Tel. 0932.967456
avide@avide.it
www.avide.it

vitigni: **inzolia 100%**

gradazione alcolica: **12,5°**
da bere adesso fino al **0**

Vermentino di Sardegna Doc
"Sardo" 2009
Tenute Soletta



voto 7.8/10 - 8,50 €

SARDEGNA
Florinas (Ss)
Tel. 079.434055
tenutesoletta@libero.it
www.tenutesoletta.it

vitigni: **vermentino 100%**

gradazione alcolica: **13°**
da bere adesso fino al **2012**

PROSECCO DOCG TERRA SERENA. EMOZIONI DI UN TERRITORIO.

*Il Prosecco Docg Terra Serena raccoglie e incarna
l'ultra centenaria tradizione della rinomata
casa di Conegliano.*

*Grazie alla sua frizzante personalità, è sempre
il primo ad imporsi negli incontri importanti.*



info@vinicolaserena.com
www.vinicolaserena.com



BIANCHI OLTRE 12 EURO

Gavi Docg di Gavi
2009
Tacchino Luigi



NUOVO ASSAGGIO

voto 7.6/10 - 13,90 €

PIEMONTE

Gavi (Al)
Tel. 0143.830115
info@luigitacchino.it
www.luigitacchino.it

vitigni: cortese 100%

gradazione alcolica: 12°
da bere adesso fino al 2012

Soave Doc Classico
"Vicario" 2009
Cantina di Monteforte



NUOVO ASSAGGIO

voto 7.8/10 - 15 €

VENETO

Monteforte d'Alpone (Vr)
Tel. 045.7610110
info@cantinadimonteforte.it
www.cantinadimonteforte.it

vitigni: garganega 100%

gradazione alcolica: 12,5°
da bere adesso fino al 2012

Alto Adige Doc Pinot Bianco
"Passion" 2006
Cantina Produttori San Paolo



voto 8/10 - 18 €

ALTO ADIGE

Appiano (Bz)
Tel. 0471.662183
info@kellereistpauls.com
www.kellereistpauls.com

vitigni: pinot bianco 100%

gradazione alcolica: 14°
da bere adesso fino al 2012

Collio Doc Ribolla Gialla
2009
Vidussi



voto 8.2/10 - 13,50 €

FRIULI VEN. GIULIA

Capriva del Friuli (Go)
Tel. 0481.80072
info@vinimontresor.it
www.vinimontresor.it

vitigni: ribolla gialla 100%

gradazione alcolica: 13°
da bere adesso fino al 2012

VINO TOP

Vittoria Doc Inzolia
"Riflessi di Sole" 2007
Avide



Inzolia in purezza dal colore giallo dorato brillante molto luminoso. Dal bicchiere salgono sentori intensi di frutti esotici come la banana e il mango, di albicocche sciropate e note di vaniglia molto gradevoli date dal passaggio in legno. Sul finale lievi profumi di agrumi: pompelmo, bergamotto e mandarino. Al palato si rivela un bianco particolarmente morbido; sul retrogusto ricompare la nota vanigliata che rimane a lungo. Ottimi anche gli aromi fruttati già percepiti all'olfatto. Perfetto da degustare a pranzo, con portate della cucina locale o con piatti a base di pesce come un risotto ai frutti di mare. Da servire in bicchieri non troppo ampi per non disperdere troppo velocemente i profumi a una temperatura attorno ai 12 gradi.

voto 8/10 - 15 €

SICILIA
Acate (Rg)

Tel. 0932.967456
avide@avide.it
www.avide.it

vitigni: inzolia 100%

gradazione alcolica: 13,5°
da bere adesso fino al 2014

Montecucco Doc Vermentino
"Irisse" 2008
Colle Massari



NUOVO ASSAGGIO

voto 7.6/10 - 16 €

TOSCANA

Cinigiano (Gr)
Tel. 0564.990496
info@collemassari.it
www.collemassari.it

vitigni: vermentino, grechetto

gradazione alcolica: 14,5°
da bere adesso fino al 2013

Toscana Igt Trebbiano
"Branza del Cancelli" 2009
Fattoria Colle Verde



NUOVO ASSAGGIO

voto 8/10 - 16 €

TOSCANA

Lucarelli (Si)
Tel. 0383.402310
info@colleverde.it
www.colleverdevineyard.com

vitigni: trebbiano 100%

gradazione alcolica: 13°
da bere adesso fino al 2012

Colline Pescaresi Igt Pecorino
"Corale" 2009
Casa Vinicola Roxan



voto 7.2/10 - 13 €

ABRUZZO

Rosciano (Pe)
Tel. 085.8505767-8505683
info@roxan.it
www.roxan.it

vitigni: pecorino 100%

gradazione alcolica: 13°
da bere adesso fino al 2012

Tullum Doc Passerina
2009
Feudo Antico



NUOVO ASSAGGIO

voto 8.2/10 - 12,15 €

ABRUZZO

Tollo (Ch)
Tel. 0871.969128
info@feudoantico.it
commerciale@feudoantico.it

vitigni: passerina 100%

gradazione alcolica: 13°
da bere adesso fino al 2012

BIANCHI OLTRE 12 EURO

IL VOTO

*Il voto è espresso
in decimi.*

*Nelle schede di valutazione
degli esperti de "Il Mio Vino"
il 6/10 indica
la sufficienza.*

*In questa Guida Mercato
sono presenti solo
i vini che hanno preso
da 7/10 in su.*

*Il voto tiene conto
della qualità
e della tipologia
alla quale appartiene il vino.*

*Perciò un ottimo Lambrusco
può anche prendere
un voto superiore
a un Barolo.*

Greco di Tufo Docg
"Amarano Cardenio" 2009
Amarano



voto 7.7/10 - 13 €

CAMPANIA
Avellino (Av)

Tel. 0827.63351
info@amarano.it
www.amarano.it

vitigni: **greco 100%**

gradazione alcolica: **13,5°**
da bere adesso fino al **2012**

VINO TOP

Sicilia Igp Chardonnay
"Jalé" 2009
Cusumano



Giallo brillante tendente al dorato con profumi piacevoli di vaniglia e noce di cocco apportati dal legno. Si percepiscono anche le note di frutta esotica, soprattutto la banana, sentori di burro fresco e discreti profumi balsamici di resina; sul finale lievi note floreali. In bocca è un vino molto morbido ma, grazie alla piacevole acidità, rimane comunque fresco. Uno Chardonnay dalla buona persistenza con un finale che richiama le note del legno ben percepibile ma che non nascondono i profumi di frutta esotica. Ideale per accompagnare piatti di pesce e, per la sua struttura in bocca, anche piatti a base di carne bianca come il pollo. Per esaltare la freschezza va servito alla temperatura di 12 gradi in calici di diametro di 5 centimetri.

voto 8.2/10 - 15 €

SICILIA

Piana degli Albanesi (Pa)

Tel. 091.8903456
cusumano@cusumano.it
www.cusumano.it

vitigni: **chardonnay 100%**

gradazione alcolica: **13°**
da bere adesso fino al **2013**

Lacryma Christi del Vesuvio
Doc Bianco
"ADelaiDe" 2009
Carlo Longobardi



voto 8.5/10 - 24 €

CAMPANIA
Trecase (Na)

Tel. 348.9224634
calo57@libero.it
www.cantinelongobardi.com

vitigni: **coda di volpe, falanghina**

gradazione alcolica: **12,5°**
da bere adesso fino al **2013**

Fiano di Avellino Docg
"Historia Vinum" 2009
Historia Antiqua



voto 7.5/10 - 13,60 €

CAMPANIA
Avellino (Av)

Tel. 0825.675179
info@historiaantiqua.it
www.historiaantiqua.it

vitigni: **fiano 100%**

gradazione alcolica: **13°**
da bere adesso fino al **2013**

Pantelleria Doc Bianco
"Yrnm" 2008
Miceli



voto 8.8/10 - 13 €

SICILIA

Pantelleria (Tp)

Tel. 091.6759411
segreteria@miceli.net
www.miceli.net

vitigni: **zibibbo 100%**

gradazione alcolica: **13°**
da bere adesso fino al **2012**

Sicilia Igt Catarratto
"Lucido" 2009
Terzavia



voto 9/10 - 13 €

SICILIA
Marsala (Tp)

debartolirenato@gmail.com

vitigni: **catarratto 100%**

gradazione alcolica: **12°**
da bere adesso fino al **2014**

Etna Doc Bianco
"Fondo Filara" 2009
Nicosia



voto 7.8/10 - 13 €

SICILIA
Etna (I)

Tel. 095.7806767
info@grupponicosia.it
www.grupponicosia.it

vitigni: **carricante, catarratto**

gradazione alcolica: **13°**
da bere adesso fino al **2012**

Vermentino di Gallura Docg
"Lumenera" 2007
Murales



voto 8/10 - 15 €

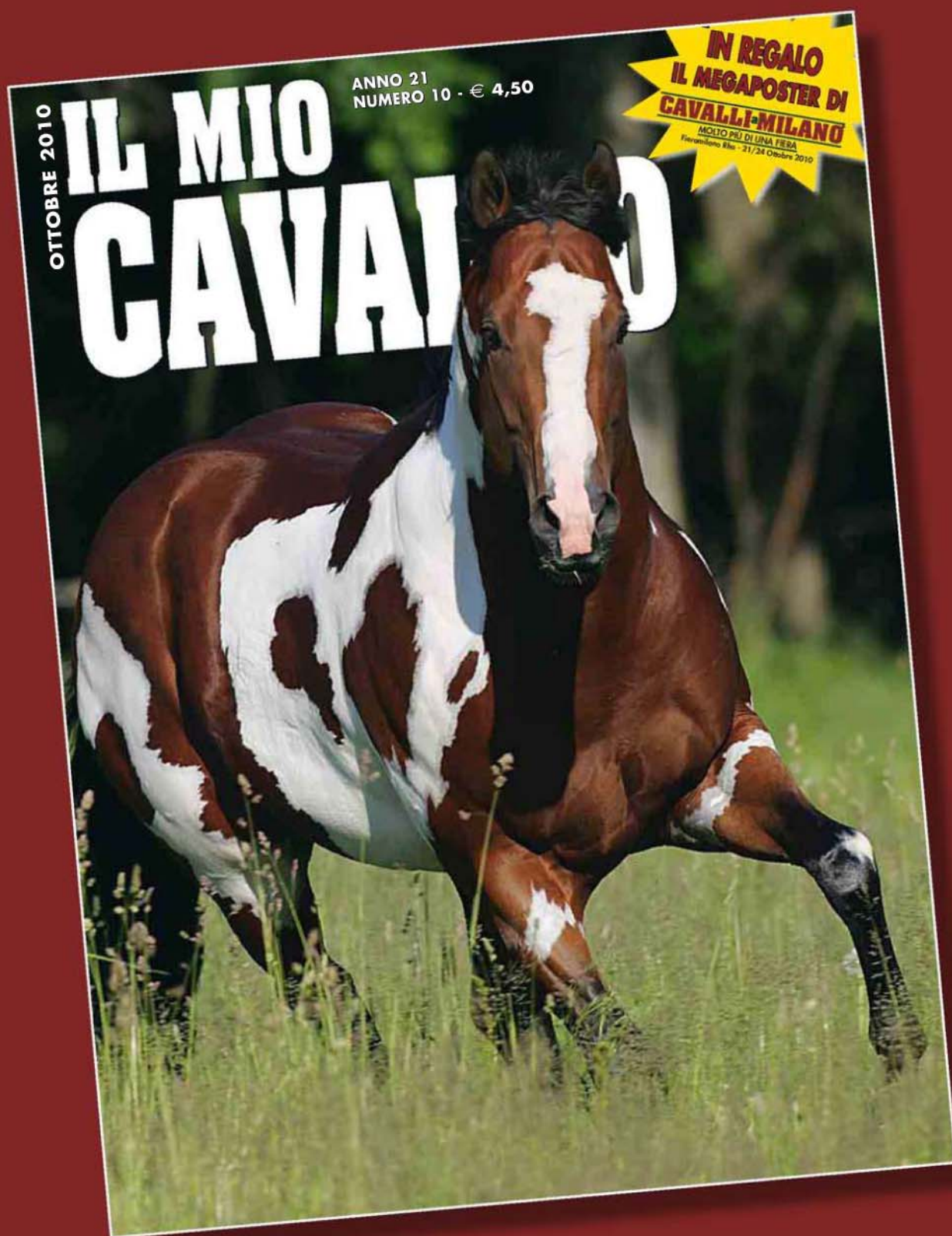
SARDEGNA
Olbia (Ot)

Tel. 0789.68298
info@vinimurales.it
www.vinimurales.it

vitigni: **vermentino 100%**

gradazione alcolica: **14°**
da bere adesso fino al **2013**

E' IN EDICOLA



LA RIVISTA PER LA GENTE DI CAVALLI

Moscato d'Asti Docg
"Grandius" 2009
Terrenostre



voto 7.5/10 - 9 €

PIEMONTE
Cossano Belbo (Cn)
Tel. 0141.88137
info@terrenostrescl.it
www.terrenostrescl.it

vitigni: moscato 100%

gradazione alcolica: 5,5°
da bere adesso fino al 2012

Spumante Brut Metodo
Classico
2006
Terrazze di Montevicchia



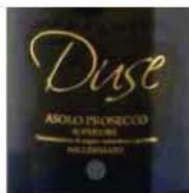
voto 7.4/10 - 14 €

LOMBARDIA
Lecco (Lc)
Tel. 039.931111
www.terrazzedimontevicchia.com

vitigni: sauvignon, viognier

gradazione alcolica: 12,5°
da bere adesso fino al 2011

Asolo Docg Prosecco
Superiore Dry Millesimato
"Duse" 2009
Colmello



voto 7.8/10 - 6,60 €

VENETO
Treviso (Tv)
Tel. 0423.545292
colmello@spin.it
www.colmello.it

vitigni: glera 100%

gradazione alcolica: 11,5°
da bere adesso fino al 2012

Spumante Brut Riserva
"Cuvée Brut Riserva"
Cesarini Sforza



voto 8.5/10 - 9 €

TRENTINO
Trento (Tn)
Tel. 0461.382200
info@cesarinisforza.com
www.cesarinisforza.com

vitigni: chardonnay, pinot nero

gradazione alcolica: 12°
da bere adesso fino al 2013

Trento Doc Talento Brut Rosé
2007
Letrari



voto 8.4/10 - 21,20

TRENTINO
Rovereto (Tn)
Tel. 0464.480200
info@letrari.it
www.letrari.it

vitigni: chardonnay, pinot nero

gradazione alcolica: 12,5°
da bere adesso fino al 2013

Friuli Isonzo Doc Vendemmia
Tardiva
"Vino degli Angeli" 2008
Cantina Produttori Cormons



voto 8.9/10 - 15 €

FRIULI VEN. GIULIA
Cormons (Go)
Tel. 0481.62471
info@cormons.com
www.cormons.com

vitigni: pinot bianco, sauvignon,
tocai friulano, verduzzo friulano

gradazione alcolica: 14°
da bere adesso fino al 2013

Lambrusco Salamino
di Santa Croce Doc Secco
2008
Cantina Santa Croce



voto 7.3/10 - 4 €

EMILIA ROMAGNA
Carpi (Mo)
Tel. 059.664007
info@cantinasantacroce.it
www.cantinasantacroce.it

vitigni: lambrusco salamino
100%

gradazione alcolica: 11,5°
da bere adesso fino al 2012

Verdicchio dei Castelli
di Jesi Doc Passito
"Brumato" 2005
Garofoli



NUOVO
ASSAGGIO

voto 7.8/10 - 12,50 €

MARCHE
Montecarotto (An)
Tel. 071.7820162
mail@garofolivini.it
www.garofolivini.it

vitigni: verdicchio 100%

gradazione alcolica: 14°
da bere adesso fino al 2014

VINO TOP

Calabria Igt Rosato
"Insidia" 2009
Caparra & Siciliani



Un vino dal colore rosato non troppo intenso con riflessi quasi ramati ma molto brillante. I profumi sono fragranti e fini con delle note gradevoli che ricordano i piccoli frutti di bosco come more e fragoline uniti a lievi sensazioni di ciliegia appena matura. In bocca è un vino semplice, non troppo alcolico e senza una struttura decisa ma, proprio questa caratteristica, è la sua arma migliore per rendendolo fresco e leggero. Le note finali di frutta come la prugna e il ribes lo rendono un rosato semplice ma di ottima finezza e gradevolezza. Abbinabile a piatti come l'insalata di pollo o di tonno; può accompagnare anche piatti di carne bianca come il tacchino. Da servire a una temperatura di 12-14 gradi in bicchieri dall'imboccatura di 6 centimetri.

voto 8.3/10 - 8 €

CALABRIA
Cirò e Cirò Marina (Kr)
Tel. 0962.371435
info@caparraesiciliani.it
www.caparraesiciliani.it

vitigni: gaglioppo, merlot

gradazione alcolica: 12°
da bere adesso fino al 2012

**Montefalco Sagrantino Docg
Passito
"Arquata" 2005
Adanti**



**NUOVO
ASSAGGIO**

voto 7.8/10 - 30 €

UMBRIA
Bevagna (Pg)
Tel. 0742.360295
info@cantineadanti.com
www.cantineadanti.com

vitigni: sagrantino 100%

**gradazione alcolica: 14,5°
da bere adesso fino al 2015**

**Spumante Brut Metodo
Classico Rosé**

Pucciarella



voto 8.2/10 - 8,50 €

UMBRIA
Magione (Pg)
Tel. 075.8409147
azienda.pucciarella@virgilio.it
www.pucciarella.it

vitigni: pinot nero 100%

**gradazione alcolica: 13°
da bere adesso fino al 2012**

**Frascati Doc Spumante
San Marco Cantine**



voto 7.2/10 - 11 €

LAZIO
Frascati (Rm)
Tel. 06.9409403
info@sanmarcofrascati.it
www.sanmarcofrascati.it

**vitigni: malvasia bianca di candia,
malvasia del lazio, trebbiano
toscano
gradazione alcolica: 12°
da bere adesso fino al 2011**

**Montepulciano d'Abruzzo
Doc Cerasuolo
"Eclipse" 2009
Bosco**



**NUOVO
ASSAGGIO**

voto 7.6/10 - 6,50 €

ABRUZZO
Nocciano (Pe)
Tel. 085.847345
info@nestorebosco.com
www.nestorebosco.com

vitigni: montepulciano 100%

**gradazione alcolica: 13°
da bere adesso fino al 2012**

VINO TOP

**Isola dei Nuraghi Igt Bianco Dolce
"Oirad" 2009
Ferruccio Deiana**



Giallo dorato carico tendente all'ambrato. I Profumi risultano molto intensi e richiamano la frutta candita, il miele e piacevoli sentori di frutta secca come le castagne e le noccioline. Percepibili anche sentori floreali che richiamano la camomilla. In bocca il vino ha un'intensa dolcezza che non risulta stucchevole grazie alla buona acidità che mitiga la nota zuccherina. Una lunga persistenza aromatica arricchisce un finale che richiama la frutta candita. Qualità che lo rendono ideale per accompagnare sia i dolci a base di pasta di mandorla, sia i formaggi erborinati. La temperatura per servire questo vino è tra i 12 e i 14 gradi in bicchieri di circa 4 centimetri, all'imboccatura, in grado di concentrare gli intensi profumi al naso.

voto 8.3/10 - 24,70 €

SARDEGNA
Settimo S. Pietro (Ca)
Tel. 070.749117
deiana.ferruccio@tiscali.it
www.ferrucciodeiana.it

**vitigni: malvasia di sardegna,
moscato, nasco**

**gradazione alcolica: 14°
da bere adesso fino al 2013**

**Salento Igt Rosato
"Moi" 2009
Vigne & Vini**



voto 7.7/10 - 6,30 €

PUGLIA
Leporano (Ta)
Tel. 099.5332254
vigneevini@vigneevini.it
www.vigneevini.it

vitigni: negroamaro 100%

**gradazione alcolica: 12,5°
da bere adesso fino al 2012**

**Passito di Pantelleria Doc
"Scirafi Vigna della Fortezza"
2007
Abraxas**



voto 7.5/10 - 21,60 €

SICILIA
Pantelleria (Tp)
Tel. 091.6116832
info@abraxasvini.com
www.abraxasvini.com

**vitigni: moscato di alessandria
100%**

**gradazione alcolica: 14,5°
da bere adesso fino al 2014**

**Isola dei Nuraghi Igt Bianco
"Hermes" 2005
Tenute Soletta**



voto 8.5/10 - 17,80 €

SARDEGNA
Florinas (Ss)
Tel. 079.434055
tenutesoletta@libero.it
www.tenutesoletta.it

vitigni: moscato 100%

**gradazione alcolica: 15°
da bere adesso fino al 2013**

**Sibiola Igt Rosato
2009
Cantine di Dolianova**



**NUOVO
ASSAGGIO**

voto 7.8/10 - 5,30 €

SARDEGNA
Cagliari (Ca)
Tel. 070.744101
info@cantinedidolianova.it
www.cantinedidolianova.it

**vitigni: cannonau,
montepulciano, sangiovese
gradazione alcolica: 13,5°
da bere adesso fino al 2012**



Villa Almè

AZIENDA VITIVINICOLA

l'emozione del ricordo

the emotion of a memory



el Rasego[®]
raboso piave D.O.C.

sapore antico da riscoprire

a flavour from the past to be rediscovered

Basalghelle • MANSUÉ (TV) • tel. 0422 755173 • fax 0422 756721 • www.villaalme.it



M A U R I G I



*Terre di Sofia 2007, Chardonnay.
Prodotto con le sole uve della Tenuta di Budonetto,
provenienti dal vigneto delle terre forti
a 500 metri s.l.m.*